

681

4-471.

АКАДЕМИЯ АРХИТЕКТУРЫ СССР

**ТИПЫ И ГАБАРИТЫ
КУХОННОГО ОБОРУДОВАНИЯ
И ПЛАНИРОВКА КУХОНЬ
МАЛОМЕТРАЖНЫХ КВАРТИР**

Арх. Л. З. ЧЕРИКОВЕР



ИЗДАТЕЛЬСТВО АКАДЕМИИ АРХИТЕКТУРЫ СССР
МОСКВА 1944

343324

20

3433.24.

АКАДЕМИЯ АРХИТЕКТУРЫ СССР
ИНСТИТУТ АРХИТЕКТУРЫ МАССОВЫХ СООРУЖЕНИЙ

ВНУТРЕННЕЕ ОБОРУДОВАНИЕ КВАРТИР
МАССОВОГО ТИПА

ТИПЫ И ГАБАРИТЫ
КУХОННОГО ОБОРУДОВАНИЯ
И ПЛАНИРОВКА КУХОНЬ
МАЛОМЕТРАЖНЫХ КВАРТИР

Арх. Л. З. ЧЕРИКОВЕР



Гос. Публ. Библиотеки
им. В. Г. Белинского
г. Советский

ИЗДАТЕЛЬСТВО АКАДЕМИИ АРХИТЕКТУРЫ СССР
МОСКВА 1944

СОДЕРЖАНИЕ

Стр.

Классификация кухонь в малометражных квартирах массового типа . . .	5
1. Кухня обычная	6
2. Кухня-ниша	6
3. Кухня-столовая	6
4. Кухня коммунальная	6
Оборудование кухни	7
Описание предметов оборудования	9
Габариты кухонного оборудования	11
Планировка и площадь кухонь	15
Основные требования к планировке кухонь и расположение оборудования в них	18

Отв. редактор *Ив. Леонидов*

Подписано к печати 23/VIII 1944 г. 3¹/₂ п. л. 4,5 уч.-изд. л. Л74053
 Изд. № 63 Тираж 3000 Цена 5 руб. Заказ № 1533

6-я типография треста „Полиграфкнига“ ОГИЗ при СНК РСФСР.
 Москва, 1-й Самотечный пер., 17

Введение

Кухня является важнейшей частью квартиры. Она занимает значительную площадь и играет большую роль в быту.

Кухня, в которой правильно организован процесс приготовления пищи и имеется современное оборудование, требует меньшей площади и, что очень важно, меньшей затраты энергии и времени.

За границей, в особенности в США, рациональной организации производственных процессов на кухне и вопросу о наиболее рациональных типах и габаритах кухонного оборудования, их унификации и стандартизации уделяется большое внимание.

У нас, в СССР, рациональному проектированию кухонь, составу кухонного оборудования и его габаритам в зависимости от количества жильцов в квартире, наиболее правильному расположению оборудования в зависимости от типа кухни (кухня-ниша, кухня обычная, кухня-столовая) до сих пор не уделялось должного внимания. В результате размеры кухонь в проектах жилищ и размещение в них оборудования, как правило, были случайными и потому не гарантировали действительных удобств работы в кухне и возможности удобной расстановки оборудования.

Между тем этот вопрос приобретает особо важное значение в массовых малометражных квартирах, где наряду с сохранением всех необходимых элементарных удобств площадь подсобных помещений должна быть доведена до разумного минимума.

Но правильно и рационально спроектировать кухню и определить габариты предметов ее оборудования еще недостаточно. Необходимо, чтобы соответствующие отрасли промышленности обеспечили изготовление этих предметов, имея проекты их, отвечающие конструктивным, функциональным и эстетическим требованиям. Эти проекты должны быть утверждены как стандарты, обязательные для нашей промышленности.

Основными требованиями, предъявляемыми к проекту кухни вообще и в особенности кухни малометражной квартиры, являются прежде всего правильная организация происходящих в ней процессов, а затем максимальное уменьшение площади кухни, естественно, без ущерба для выполняемых ею функций.

Первое определяется назначением кухни (кухня для семьи в 2—3 чел., для семьи в 5—6 чел., для нескольких семейств; кухня, соединенная со столовой, и т. д.).

Возможность уменьшения площади кухни зависит от того, как организованы в ней производственные процессы, а также от типов, габаритов и количества оборудования.

Чтобы добиться хорошего планового решения кухни, проектировщику необходимо иметь исчерпывающий материал по различным приемам планировки кухни, типам и габаритам ее оборудования и т. д.

В задачи данной работы входит, во-первых, дать классификацию кухонь соответственно показателям, влияющим на содержание и характер производимых в них процессов, и, во-вторых, установить наиболее рациональные типы, габариты и наборы кухонного оборудования.

Кроме того, здесь даются примерные планировки кухонь для массовых малометражных квартир в зависимости от классификации кухонь, а также от наборов и способов расположения оборудования. Планировки показывают наиболее рациональные приемы размещения оборудования и дают возможность выявить минимальную площадь кухни соответственно расположению в ней того или иного набора оборудования.

Таким образом работа ставит своей конечной целью получение нормативных материалов по проектированию кухонь, типам и габаритам оборудования, рекомендуемым размерам кухонь и пр. Приведенные здесь данные по типам, габаритам и наборам оборудования должны послужить материалом к проектам ГОСТ.

Работа выполнена старшим научным сотрудником Академии архитектуры СССР арх. Л. З. Чериковером при участии арх. Т. К. Кин, под руководством вице-президента Академии архитектуры СССР академика К. С. Алабяна. Общая редакция осуществлена директором Института архитектуры массовых сооружений Академии архитектуры СССР арх. Н. П. Былинкиным.

В работе использованы материалы из следующих источников:

„Архитектура СССР“, 1937—1940 гг.

Буров А. К. «Оборудование санитарного узла и кухни», 1938 г.

Sweet's Catalog, 1938, 1939 и 1941 гг.

Architectural graphic standarts. Standarts for war housing. Flats design and equipment, 1936 г.

Architectural Record, 1934 и 1939 гг.

DBZ, 1940 г.

Baumeister, 1940—1941 г.

КЛАССИФИКАЦИЯ КУХОНЬ В МАЛОМЕТРАЖНЫХ КВАРТИРАХ МАССОВОГО ТИПА

Массовые малометражные квартиры могут быть двух типов:

а) квартира односемейного типа, рассчитанная на заселение одной семьей,

б) квартира так называемого коммунального типа, рассчитанная на заселение несколькими семьями.

В зависимости от этого и кухни этих квартир следует разделить на две основные группы:

а) кухни при квартирах односемейного типа,

б) кухни при квартирах коммунального типа.

Основным названием каждой кухни является приготовление в ней пищи для обитателей квартиры, с чем непосредственно связаны такие процессы, как чистка и мытье продуктов, кухонной и столовой посуды, хранение продуктов, кухонной посуды и инвентаря. Но, кроме того, существуют еще связанные с домашним бытом дополнительные процессы, которые также могут производиться на кухне, а именно: стирка белья, хранение столовой посуды и приборов, хранение урожая с приквартирного земельного участка и, наконец, пригоствление корма для домашних животных. На кухне может происходить и принятие пищи.

Каждый дополнительный процесс требует определенных устройств на кухне и часто увеличения ее площади. По характеру этих процессов кухни делятся в первую очередь на две категории:

а) кухни в городских квартирах, не имеющих приквартирного земельного участка и помещений для домашнего скота,

б) кухни поселковых квартир, имеющих вышеуказанные признаки.

Кухни с обеих категорий могут быть различны по санитарно-техническому оснащению или благоустройству, от чего зависят размеры некоторых предметов оборудования, а следовательно, и площадь самой кухни.

По степени своей санитарно-технической оснащенности кухни делятся на:

а) имеющие газ, водопровод, канализацию,

б) имеющие водопровод и канализацию (при этом плиты дровяные),

в) не имеющие водопровода и канализации (при этом плиты дровяные).

Кухни при односемейных городских и поселковых квартирах в зависимости от того, являются ли они самостоятельным изолированным помещением или частью другого помещения, а также от того, происходит ли на кухне принятие пищи, могут быть трех типов:

- 1) кухня обычная,
- 2) кухня-ниша,
- 3) кухня-столовая.

К четвертому типу следует отнести кухни при коммунальных квартирах, предназначенные для обслуживания нескольких семей.

1. КУХНЯ ОБЫЧНАЯ

Так мы называем кухню, расположенную в изолированном помещении и предназначенную для приготовления пищи и проведения дополнительных производственных процессов. Такая кухня сообщается посредством дверей с подсобными помещениями квартиры (передней, шлюзом или коридором) или с жилой комнатой. В ней может быть устроена ниша для домработницы. Как правило, кухни обычные должны иметь естественное освещение.

2. КУХНЯ-НИША

Так называется кухня, представляющая собой часть жилой комнаты или подсобного помещения квартиры (передней, шлюза, коридора) и открытая одной из своих сторон в эти помещения. Проем между кухней-нишей и помещением, к которому она примыкает, может закрываться занавесом, шторами и т. д. Кухни-ниши в зависимости от их размеров в плане бывают мелкие и глубокие.

В первом случае глубина кухни-ниши позволяет работать в ней лишь когда проем открыт. В другом случае имеется возможность работать и при закрытом проеме. Наличие естественного освещения в кухнях-нишах необязательно.

3. КУХНЯ-СТОЛОВАЯ

Это—изолированное помещение, которое сообщается посредством дверей с жилой комнатой или с подсобными помещениями квартиры (передней, шлюзом или коридором). Предназначается кухня-столовая для приготовления пищи, принятия ее и проведения дополнительных процессов. Обеденный стол может быть помещен в специальной нише. При кухне-столовой возможно также устройство ниши для домработницы. Наличие естественного освещения здесь обязательно.

4. КУХНЯ КОММУНАЛЬНАЯ

Кухня при квартире коммунального типа представляет собой изолированное помещение, сообщаемое посредством дверей только с подсобными помещениями квартиры (передней, шлюзом или коридором). Предназначается она только для приготовления пищи и связанных с этим процессов. Наличие естественного освещения в такой кухне обязательно.

Практически даже при значительном увеличении количества людей, для которых готовится пища на кухне, изменяются размеры лишь некоторых предметов оборудования.

Исходя из этого, а также из необходимости унификации и сокращения типоразмеров оборудования, о чем подробнее будет сказано ниже, наиболее целесообразно разделить кухни по составу и размерам их оборудования:

- а) при односемейных квартирах в 1 комнату с населением в 2—3 чел.,
- б) при односемейных квартирах в 2—3 комнаты с населением в 4—6 чел.,
- в) при коммунальных квартирах в 3 комнаты,
- г) при коммунальных квартирах с числом комнат более трех.

Примечание. По проекту норм проектирования массового жилья, разработанных Институтом массовых сооружений Академии архитектуры СССР, в коммунальных квартирах, имеющих более трех комнат, при каждой комнате должна быть кухня-ниша, которая может рассматриваться как кухня-ниша при односемейной квартире.

На табл. 1 дается графическая схема классификации кухонь по всем указанным выше признакам. Из этой схемы видно, что кухня обычная и кухня-столовая могут быть и в городских и в поселковых квартирах, независимо от их благоустройства и размеров квартиры, коммунальные кухни — только в городских квартирах, кухни-ниши могут быть в городских квартирах при наличии в них первых двух видов благоустройства, а в поселковых квартирах — лишь при наличии специального помещения для грязной работы (мойки посуды и продуктов, стирки, а также приготовления корма для животных).

ОБОРУДОВАНИЕ КУХНИ

Каждая кухня должна быть снабжена в соответствии с количеством людей, на обслуживание которых она рассчитывается, всем необходимым оборудованием для проведения основных процессов, связанных с приготовлением пищи, и дополнительных процессов.

Так как здесь идет речь лишь о кухнях массовых малометражных квартир, то и оборудование рассматривается только соответствующее таким кухням.

Основное требование, предъявляемое к кухне малометражной квартиры, — компактность, то есть минимальные размеры в плане (конечно, при соблюдении элементарных удобств для жильцов). Это требование может быть удовлетворено благодаря правильной организации проводимых в кухне процессов и компактности оборудования.

Зарубежный опыт планировки и оборудования кухонь не может быть механически перенесен в наши условия. Однако необходимо учесть богатый опыт, особенно США, в организации проводящихся на кухне процессов и в установлении типов, габаритов и наборов кухонного оборудования.

При планировке кухни в Америке преследуется такая организация ее, которая дает возможность работающему на кухне свести к мини-

муму передвижения и позволяет пользоваться кухонным инвентарем и запасом продуктов в необходимых местах. С этой целью основной процесс, связанный с приготовлением пищи, делится в американской кухне на ряд последовательных непрерывных операций, для которых имеются специально отведенные рабочие места, снабженные соответствующим оборудованием. Основных рабочих мест в современной американской кухне обычно бывает три:

- 1) для хранения кухонной посуды и продуктов и подготовки пищи,
- 2) для мытья продуктов и посуды,
- 3) для варки и подачи пищи.

Идея максимальной экономии энергии и времени у работающего на кухне, так же как и принцип деления процесса приготовления пищи на три последовательные операции с соответствующими рабочими местами, могут быть положены в основу планировки и оборудования кухонь и наших массовых малометражных квартир.

Переходя к описанию предлагаемых нами типов, габаритов и наборов кухонного оборудования, необходимо дать краткое описание рабочих мест, для которых оно предназначается.

Основными рабочими местами на кухне мы считаем следующие (табл. 2):

- 1) для хранения кухонной посуды и продуктов, а также подготовки продуктов,
- 2) для мытья посуды и продуктов,
- 3) для варки пищи.

Кроме того, возможно еще наличие на кухне мест для хранения столовой посуды, предметов хозяйственного инвентаря и уборки и места для принятия пищи.

1. Место хранения кухонной посуды и продуктов, а также подготовки продуктов состоит из шкафчиков, приспособленных для хранения кухонной посуды, сухих, сыпучих и скоропортящихся продуктов и овощей, и имеет рабочую поверхность для чистки и подготовки продуктов.

2. Место для мытья посуды и продуктов состоит из мойки для мытья кухонной и столовой посуды и продуктов, а также для мелких стирок, и должно быть приспособлено для хранения связанных с этой работой предметов (мыла, сеток, тряпок, порошков и пр.).

3. Место для варки пищи состоит из кухонной плиты и приспособления для хранения предметов, непосредственно связанных с процессом варки и жарения пищи (полка или вешалка для кухонных ложек, ножей и пр.).

Таким образом в состав основного набора кухонного оборудования входят следующие предметы:

- 1) шкафчики для хранения посуды и продуктов,
- 2) мойки,
- 3) плиты кухонные.

На кухне могут быть еще и шкафчики для хранения столовой посуды и хозяйственного инвентаря, столы обеденные со стульями или скамьями и, наконец, табурет для работающего.

ОПИСАНИЕ ПРЕДМЕТОВ ОБОРУДОВАНИЯ

1. Кухонные шкафчики для хранения посуды и продуктов и подготовки продуктов (табл. 3) бывают двух видов: стоящие на полу и висящие на стене. Верхняя поверхность стоячих шкафчиков используется как место работы.

В стоячем шкафчике для посуды хранится обычно более крупная кухонная посуда, в висячем — мелкая посуда и мелкие предметы кухонного инвентаря.

В стоячем шкафчике для продуктов обычно хранятся скоропортящиеся продукты и овощи. Устраивается он, как холодильник, и должен быть расположен, как правило, у наружной стены. В холодное время года открывается доступ воздуху в шкафчик через канал в наружной стене. Летом это отверстие закрывается, температура в шкафчике понижается при помощи льда, который помещается в специально приспособленном отделении. Шкафчики-холодильники могут быть заменены электрическими или газовыми холодильниками такого же размера.

В висячем шкафчике хранится постоянный запас сухих продуктов: круп, муки, сахара, консервов, сухих фруктов. Эти шкафчики также можно заменить открытыми полками.

2. Мойки (табл. 8). Мойки бывают с одним или двумя отделениями. Во втором случае одно из отделений делается глубоким, для стирки белья, другое — мелким, для мытья овощей и посуды. Мойка из двух отделений может быть снабжена съемной доской, соответствующей по размеру одному из отделений. Доска предназначается для выкладывания на ней вымытой посуды или белья (рис. 1).

Мойка, имеющая одно отделение, может быть:

а) со стационарной доской, снабженной дренами,

б) без доски (рис. 2).

Слив моек должен быть снабжен пробкой, дающей возможность наливать в них воду.

Мойки бывают с кранами для горячей и холодной воды или только для холодной.

Низ моек бывает открытым или закрытым (с дверцами). В образующемся под мойкой шкафу хранятся предметы, необходимые для мытья посуды (щетки, тряпки, порошок и пр.). Кроме того, здесь могут храниться бак для кипячения белья и ведро для мусора. Над мойкой должна быть мыльница для хранения мыла, которая может быть устроена при кране.

Задняя стенка мойки, прилегающая к стене, должна превышать боковые стенки мойки на 18—20 см, причем на ней укрепляются краны.

В кухнях без водопровода и канализации могут быть использованы мойки указанного типа, но при этом под мойкой ставится выносное ведро для сточной воды, а над ней подвешивается к стене ручной мойник или бачок для чистой воды. В состав оборудования такой кухни входит еще скамья для ведер с чистой водой (табл. 5, рис. 7).

3. Плиты кухонные (табл. 6 и 7). Плиты кухонные могут быть газовыми, электрическими, дровяными, угольными и нефтяными.

Здесь мы приводим только газовые и дровяные плиты.

Все плиты, как правило, должны иметь не менее одного духового шкафа. В коммунальных квартирах допускаются в виде исключения небольшого размера плиты без духового шкафа, если только на каждую семью запроектирована отдельная топка (табл. 7, рис. 3.)

Вода может нагреваться на самой плите или же в специальной водогрейной коробке. Возможно устройство плит со змеевиком для подогрева воды, причем он может быть приспособлен для подачи горячей воды в мойку и в ванную комнату. Наличие специальных устройств для подогрева воды в пищеварительных плитах необязательно.

В некоторых случаях угольные плиты со змеевиком приспособляются и для центрального водяного отопления квартиры.

На табл. 6 приведены дровяные плиты двух видов: заводского изготовления (типа Сушевских) и кирпичные, возводимые на месте. Последние могут служить не только для варки пищи, но и для отопления помещения. В этом случае устраивается так называемый щиток, служащий прибором отопления.

Плиты газовые могут быть на две и на четыре конфорки. Дровяные плиты имеют обычно две конфорки. На табл. 6, рис. 1 и 2, показаны два вида плит на две конфорки. Первый имеет внизу духовой шкаф, составляющий одно целое с плитой, второй представляет собой настольную плиту с отдельным духовым шкафом, который монтируется над ней.

Плиты дровяные показаны с водогрейной коробкой и без нее (табл. 6 и 7), а также со змеевиком для подогрева воды (табл. 7, рис. 1 и 2).

Кроме приведенных нами типов кухонных плит, могут быть еще совмещенные с отопительной печью (шведский тип) или с русской печью. В шведской печи также обязательно наличие духового шкафа.

4. Шкафчики для хранения столовой посуды (табл. 3, рис. 3 и 4). Для хранения на кухне столовой посуды (всей или части ее) применяются висячие шкафчики, которые отличаются от таких же шкафчиков для кухонной посуды только количеством полок и их расположением.

5. Шкафы для хранения хозяйственного инвентаря (табл. 4). Такие шкафы предназначены для хранения предметов, необходимых при стирке (корыта, ведер, тазов, досок для глажения, утюгов и пр.), предметов уборки (щеток, веников, тряпок, пылесоса и пр.) и, наконец, домашнего инструмента (молотка, клещей, ножовки и пр.).

Шкафы эти бывают двух типов—в зависимости от способа хранения в них доски для глажения. В одном случае гладильная доска переносная, не связанная с конструкцией шкафа, в другом—доска вмонтирована в дверцу шкафа с внутренней стороны и в случае надобности откидывается от открытой дверцы.

6. Стол обеденный (в кухне-столовой.) Такие столы в кухне-столовой бывают переносные и встроенные (откидные, укрепленные на стене). При переносных столах обычно ставятся табуреты или стулья, но иногда скамьи. При встроенных столах устраиваются только встроенные скамьи (табл. 5, рис 8 и 9).

7. Табурет (табл. 6) Табуреты могут быть четырех видов:

а) табурет — комнатная лестница (складная),

б) табурет вертящийся,

в) табурет обычный,

г) табурет с ящиком для хранения предметов чистки обуви.

Табурет первого вида несколько тяжел по весу и громоздок, но преимуществом его является то, что он легко превращается в комнатную лестницу, для хранения которой обычно требуется в квартире специальное место.

ГАБАРИТЫ КУХОННОГО ОБОРУДОВАНИЯ

При определении габаритов отдельных предметов типового кухонного оборудования особое внимание должно быть уделено максимальной унификации этих габаритов. Унификация дает возможность довести до минимума количество типоразмеров предметов оборудования, решить с архитектурной и функциональной стороны весь комплекс оборудования кухни как единое целое и, наконец, добиться взаимозаменяемости отдельных деталей и целых предметов.

Габариты предметов кухонного оборудования зависят:

а) от назначения предмета, то есть от процесса, для проведения которого он предназначается,

б) от количества и габаритов кухонной посуды и инвентаря, для хранения которых предмет рассчитывается.

Необходимо в первую очередь установить те габариты оборудования, которые могут быть общими для всех или части предметов.

Основные производственные процессы на кухне совершаются на рабочей поверхности, которая должна быть расположена на определенной высоте от пола, наиболее удобной для работы стоя. Такая высота, соответствующая среднему росту женщины, равна 85—90 см, но учитывая, что часть работы на кухне производится сидя, нами принимается высота в 85 см. Эта высота принята для стоячих кухонных шкафчиков, плит и верхней плоскости мойки. В пределах такой высоты достаточно удобно и экономно размещается кухонная посуда (табл. 15 и 16). Принятая высота является также нормальной и для плиты газовой с двумя духовыми шкафами (один над другим) и деревянной с одним духовым шкафом.

Подлежит унификации также ширина предметов оборудования, так как для удобства работы на кухне, а кроме того, из соображений архитектурного порядка желательно, чтобы ширина рабочей поверхности была у всех предметов единой.

Для рабочей поверхности кухонного стола нормальной и достаточно удобной является ширина, равная 60 см. При этом наружный раз-

мер глубины стоячего шкафчика, находящегося над рабочей поверхностью, равен 55 см, что дает возможность установить на полках его два ряда (один за другим) наиболее крупных предметов кухонной посуды (табл. 15 и 16).

Принятый размер (60 см) достаточен для ширины мойки, внутри которой возможно установить во время мытья одну за другой две большие тарелки.

Нормальная ширина газовой плиты на две и четыре конфорки также 60 см. Ширина деревянных плит колеблется от 52 до 65 см, в зависимости от производительности и конструкции их.

Учитывая все это, мы принимаем единый размер, равный 60 см, для ширины кухонного шкафа-стола, мойки и плиты.

Наружный размер глубины висячих шкафчиков должен быть равен 35 см, то есть меньше, чем стоячих. Это обуславливается тем, что шкафчики, подвешенные над рабочей поверхностью, должны быть мельче стоячих. Кроме того, глубина их рассчитывается на установку лишь одного ряда кухонной посуды.

Высоту висячих шкафчиков мы принимаем равной 75 см. При подвешивании шкафчика на расстоянии 50 см от рабочей поверхности общая высота от пола до верха шкафчика составляет: $85 + 50 + 75 \text{ см} = 210 \text{ см}$. Верхняя полка шкафчика при этом расположена на расстоянии 180—185 см от пола.

Длина шкафчиков при установленных нами ширине и высоте зависит от количества и габаритов посуды и других предметов, для хранения которых они предназначаются. Для определения этой длины нами составлены примерные наборы хранящихся на кухне кухонной посуды, инвентаря и продуктов в зависимости от количественного состава семьи. См. табл. на стр. 13. На табл. 9, 10, 11, 12, 13 и 14 приведены рисунки с габаритами отдельных предметов, входящих в наборы.

На табл. 15, 16, 17, 18, 20 и 21 показано примерное размещение приведенных наборов кухонной посуды и продуктов в кухонных шкафчиках.

Из этих таблиц видно, что для хранения набора посуды на семью в 2—3 чел. требуются один стоячий и один висячий шкафчик длиной 60 см, а на семью в 4—6 чел. — один стоячий и один висячий шкафчик длиной 80 см.

Такого же размера стоячие и висячие шкафчики требуются и для хранения продуктов (табл. 20, 21 и 3, рис. 8 и 9).

Сухие и сыпучие продукты размещаются в висячем шкафу в банках различного размера.

Как правило, оба стоячих шкафчика (для посуды и продуктов) устанавливаются на кухне рядом, и верхние крышки их представляют собой один рабочий стол. Длина такого стола на семью в 2—3 чел. составляет $60 + 60 \text{ см} = 120 \text{ см}$, на семью в 4—6 чел. — $80 + 80 \text{ см} = 160 \text{ см}$. Крышка его может изготавливаться одна на оба шкафчика и делается спереди со свесом (6 см), для того чтобы можно было привинчивать мясорубку. С боковых сторон крышка не имеет свесов, так как шкафчики должны приставляться один к другому вплотную.

Примерные наборы кухонной посуды, инвентаря и продуктов

№№ п/п	Наименование предметов	Размеры	Количество на семью в 2—3 чел.	Количество на семью в 4—6 чел.
-----------	------------------------	---------	--------------------------------	--------------------------------

1. Кухонная посуда

1	Кастрюли	d= 0	2	4
2	" для жарения	38×16	1	1
3	" для молока	d=14	1	1
4	Бидон для молока	d=13	1	1
5	Сковороды	d=25	2	3
6	Миски	d=25	2	3
7	Чайник	d=18	1	1
8	Кофейник	d=16	1	1
9	Универсальная машинка (мясорубка)	24×10	1	1
10	Форма для пудинга	d=18	1	2
11	Воронка	—	1	1
12	Миска для теста	d=25	1	1
13	Весы	d=23	1	1
14	Сито	d=30	1	1
15	"	d=20	1	1
16	Чудо-печка	d=30	1	1
17	Кружка для воды	d=10	1	1
18	Дуршлаг	d=18	1	1
19	Терка	20×9	1	2
20	Лопатка для теста	40×8	1	1
21	Скалка	40×6	1	1
22	Сбивалка	20×10	1	1
23	Шумовка	30×9	1	1
24	Молоток для мяса	25×8	1	1
25	Подставки для кастрюль	20×20	2	2
26	Лилка	30×4	1	1
27	Нож	30×4	1	2
28	Лопатка для жаренья	21×6	1	1
29	Ложка	21×4	1	2
30	Консервный нож	15×2	1	1
31	Точилка для ножей	15×2	1	1
32	Сечка	16×12	1	1

Хозяйственный инвентарь и инструменты

1	Корыто для стирки белья	115×40	1	1
2	Ведро для чистой воды	d=27	1	1
3	Стиральная доска	65×35	1	1
4	Гладильная доска	135×30	1	1
5	Утюг	20×8	1	1
6	Щетки для подметания	132×33	1	1
7	Веник	50×30	1	1
8	Совок для мусора	20×35	1	1
9	Выбивалка	85×20	1	1
10	Веревка для белья (моток)	30×5	1	1
11	Защепки для белья	—	12	20
12	Таз для мытья посуды	d=35	1	1
13	" для белья	d=45	1	1

№ № п/п	Наименование предметов	Размеры	Количе- ство на семью в 2—3 чел.	Количе- ство на семью в 4—6 чел.
14	Пила-ножовка	45×12	1	1
15	Коловорот	30×16	1	1
16	Шило	—	1	1
17	Молоток	25×10	1	1
18	Клеши	20×6	1	1
19	Плоскогубцы	15×5	1	1
20	Стамеска	25×3	1	1
21	Отвертка	15×2	1	1
22	Набор для чистки посуды	25×12	1	1
23	Доска для чистки посуды	20×25	1	1
24	Щетка для мытья посуды	20×4	1	1
25	Металлическая губка	14×10	1	1
26	Банка для мастики	—	1	1
27	Тряпки	—	—	—
28	Ведро для мусора	—	1	1

Продукты постоянного запаса

№ № п/п	Наименование продуктов	Количество (кг) на семью в 2—3 чел.	Количество (кг) на семью в 4—6 чел.	№ № п/п	Наименование продуктов	Количество (кг) на семью в 2—3 чел.	Количество (кг) на семью в 4—6 чел.
1	Крупа манная			15	Лапша	1/2	1
2	„ гречневая			16	Сухие фрукты		2
3	„ «геркулес»	По	По	17	Грибы	200 г	3/4
4	„ рис	1	1,5	18	Сухари	1,2	1
5	„ пшено			19	Хлеб	1,5	2,5
6	„ перловая			20	Масло топленое	1	1,5
7	Фасоль			21	„ растительное	1/2	1
8	Соль	2	3	22	Уксус	1/4 л	1/4 л
9	Сахар	2	3	23	Перец		
10	Мука мягкая	2	3	24	Горчица		
11	„ крупчатая	2	3	25	Картофель	6	9
12	„ картфельная	1	1,5	26	Лук	2	3
13	Макароны	1/2	1	27	Зелень разная	1	1,5
14	Вермишель	1/2	1	28	Свежие фрукты	2	3

На табл. 3 показаны еще угловые шкафчики (стоячие и висячие), необходимые в том случае, если оборудование в кухне размещается вдоль двух стен под углом.

Шкафчики для столовой посуды должны быть только висячими и имеют те же габариты, что и посудные, за исключением высоты, которая может быть уменьшена за счет устройства штанги для висячих предметов и открытой полки (табл. 3, рис. 3 и 4).

На табл. 19 показано примерное размещение в шкафу хозяйственного инвентаря.

Из таблицы видно, что глубина шкафа должна быть не менее 60 см в случае устройства на дверце откидной доски для глажения и 45 см — в случае хранения переносной гладильной доски непосредственно в шкафу. Минимальная ширина шкафа 50 см (дает возможность хранить в нем корыто для стирки), высота его принимается равно 210 см, то есть соответствующей высоте верхней кромки висячих шкафчиков.

Габариты плит газовых и дровяных приведены на табл. 6 и 7.

Газовые плиты даны двух размеров: 60×60 см и 60×40 см. Плита 60×40 см, в отличие от изготовлявшихся у нас до сих пор плит такого же размера, ставится по фронту узкой стороной; это дает возможность сохранить единую ширину рабочей поверхности, а духовой шкаф, с несколько уменьшенной при этом шириной, вполне удобен для пользования.

Для кухни-ниши рекомендуется настольная газовая плита с помещенным над ней духовым шкафом (табл. 6, рис. 2).

Дровяные плиты показаны двух видов:

1) в металлическом футляре заводского изготовления (типа Сушевских),

2) кирпичные, складываемые на месте.

Оба вида плит даны в габаритах с водогрейной коробкой и без таковой, а также со змеевиком.

Кроме того, показана еще дровяная плита на три отдельные топки (без духовых шкафов), рекомендуемая для установки в коммунальной кухне на три семьи. Эта плита имеет такие же габариты, как кирпичная плита на одну топку с духовым шкафом и водогрейной коробкой.

Мойки и их габариты показаны на табл. 8.

На табл. 4 и 22 приводятся габариты и внутреннее устройство шкафчиков под мойками.

На табл. 5, рис. 8 и 9, даны типы и габариты кухонных обеденных столов. Размеры столов несколько уменьшены против обычных с учетом того, что часть посуды во время еды может находиться на плите или на рабочих столах. На таблице даны два размера столов в зависимости от величины семьи, для которой они предназначаются.

На табл. 5 даны габариты табуретов в соответствии с их типом.

На табл. 23 приведены наборы описанного выше кухонного оборудования с указанием количества и габаритов отдельных предметов в зависимости от принятой нами классификации кухонь.

ПЛАНИРОВКА И ПЛОЩАДЬ КУХОНЬ

Площадь кухонь состоит из суммы площадей, занимаемых оборудованием и проходами между ними. Мы уже указывали, что величина кухни зависит от организации проводимых в ней процессов, то есть от взаимного размещения оборудования, а также от его состава и габаритов.

Взаимное размещение рабочих мест и оборудования на кухне теоретически должно предусматривать непрерывность процесса приготовления пищи от места хранения и подготовки продуктов через место мойки к месту варки их. Нарушение этой непрерывности в принципе усложняет работу на кухне, так как вызывает излишнее хождение и ненужные движения. Однако на практике такое нарушение непрерывности в небольших кухнях малометражных квартир большей частью не имеет серьезного значения. Безусловно, для небольших по площади кухонь важным является не непрерывность, а последовательность и определенная система в организации процесса приготовления пищи или, иначе говоря, в расположении рабочих мест.

Кроме того, некоторые типы нашего оборудования, как, например, дровяная плита, нагревающаяся со всех сторон, не допускают непрерывной (сплошной) установки оборудования, существующей в современных американских кухнях. Неприемлемым для кухонь малометражных квартир с ограниченным ассортиментом оборудования является также деление на отрезки рабочей поверхности кухонного стола, широко применяющееся в американских кухнях. Важным условием при размещении оборудования в наших кухнях являются обязательное расположение холодильного шкафа у наружной стены (см. описание шкафа), а также максимальное сокращение количества канализационных стояков и длины отводов от санитарных приборов.

Учитывая все это, а также желательную последовательность в расположении отдельных операций приготовления пищи, размещение оборудования кухни может быть осуществлено по следующим трем схемам (табл. 2):

- 1) одностороннее размещение, то есть вдоль одной стены,
- 2) двухстороннее, то есть вдоль двух противоположных стен,
- 3) угловое, то есть вдоль двух стен, взаимно перпендикулярных.

В американской практике широко распространено еще размещение оборудования в виде буквы „П“, то есть по трем стенам, но этот прием пригоден лишь для кухонь с богатым набором оборудования.

Приведенные приемы имеют большое значение при проектировании планировки кухни и всей квартиры, так как каждый из этих приемов связан с той или иной конфигурацией кухни в плане.

На табл. 24 до 35 включительно даны примерные схемы планировок кухонь в односемейных и коммунальных малометражных квартирах, составленные согласно приведенной нами выше классификации кухонь, а именно: в зависимости от типа кухни, степени ее благоустройства и количества жильцов, на обслуживание которых она рассчитывается. Во всех планировках кухонь односемейных квартир соблюдена та последовательность в расположении рабочих мест и оборудования, о которой мы говорили выше.

По каждому типу кухонь даны примерные планировки с различными приемами размещения оборудования, а следовательно, и с различными конфигурациями в плане. Применение того или иного

приема обуславливалось пропорциями получающейся при этом конфигурации плана кухни.

Наборы оборудования, данного в схемах планировок, приведены согласно табл. 23.

Все планировки даны в двух вариантах: со шкафом для хозяйственного инвентаря, а в том случае, если он вынесен из пределов кухни, — без него.

В кухнях односемейных квартир ширина проходов между оборудованием при двухстороннем размещении его принята равной 80 см там, где газовая плита, и 85—90 см там, где дровяная плита.

При одностороннем и угловом приемах размещения ширина прохода между оборудованием и противоположащей стеной должна быть 90—95 см.

Принятые размеры проходов являются минимальными; увеличение их на 10—15% делает кухню значительно более комфортабельной.

Стоячий шкафчик для хранения скоропортящихся продуктов во всех вариантах планировок помещен у наружной стены, в которой должно быть отверстие для доступа в шкафчик наружного воздуха, и расположен вплотную к шкафчику для хранения кухонной посуды. Верхняя крышка обоих шкафчиков при этом образует один рабочий стол.

Шафы для столовой посуды, если таковая хранится на кухне, могут быть подвешены на стене лишь над газовой плитой. Над дровяной же можно расположить только небольшую полку со штангой для подвески предметов инвентаря, необходимых при варке (см. условные схемы развертки фасадов оборудования на каждой таблице планировок кухонь).

В кухнях с газовой плитой мойки располагаются вплотную к ней, а с дровяной — в 5 см от плиты. Последнее допускается лишь при отсутствии шкафчика под мойкой (в ином случае должен быть предусмотрен противопожарный разрыв).

В кухнях без водопровода и канализации указано место, где может быть установлена мойка с выносным ведром под ней или какой-либо другой специальный сосуд (таз и пр.). В этом случае предусмотрено наличие над мойкой подвешенного к стене рукомойника или бачка для чистой воды.

В тех случаях, когда стоячие шкафчики расположены у наружной стены непосредственно под окном, на стенах кухни предусмотрены места для висячих шкафчиков, входящих в набор оборудования этой кухни.

В кухнях с дровяной плитой предусмотрены места примерно для двухдневного запаса дров.

В кухне без водопровода предусмотрено место для установки скамьи с двумя ведрами чистой воды.

На схемах планировок показано расположение отопительного прибора в кухнях с центральным отоплением в случае размещения стоячих шкафчиков непосредственно под окном.

В кухнях с деревянными плитами последние показаны только как пищеварительные, так как обогревательные устройства могут быть решены различными способами (щитки, печи и пр.), в зависимости от расположения примыкающих к кухне помещений квартиры.

На табл. 34 и 35 показаны примерные планировки общих кухонь в коммунальных квартирах на 3 семьи, в зависимости от степени благоустройства кухни. Оборудование общих кухонь запроектировано с таким расчетом, чтобы каждая из домашних хозяек имела свой рабочий стол, шкафчик для хранения продуктов и хозяйственного инвентаря, отдельную толку в плите. Общей является только мойка. В кухнях подобного типа последовательность производственных процессов по сравнению с кухнями односемейных квартир нарушена. На схемах показаны различные конфигурации планов общих кухонь, в зависимости от приемов размещения оборудования. Набор оборудования и его габариты даны в табл. 23.

В табл. 32 и 33 приведены схемы планировок кухонь-столовых, составленные в зависимости от количественного состава семьи, на обслуживание которой они рассчитываются, от степени благоустройства кухни, а также от приемов размещения оборудования.

Мы уже говорили о том, что обеденные столы на кухне могут быть встроенными (откидывающимися от стены) и переносными. Встроенные столы имеют то преимущество, что в перерывах между едой они откидываются к стене и не занимают места. Поэтому площадь кухни-столовой с таким столом может быть несколько меньше, чем с переносным, постоянно занимающим место.

ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К ПЛАНИРОВКЕ КУХОНЬ И РАСПОЛОЖЕНИЮ ОБОРУДОВАНИЯ В НИХ

1. Ширина проходов между предметами кухонного оборудования в кухнях односемейных квартир должна быть при двухстороннем размещении оборудования не менее *80 см*, лучше *90—95 см*. При одностороннем и угловом размещении расстояние между оборудованием и противоположащей стеной должно быть *90 см*, лучше *100—105 см*.

Особое внимание следует обращать на то, чтобы эти требования соблюдались в кухне с деревянной плитой.

2. В кухнях с газовой плитой возможно размещение предметов оборудования вплотную друг к другу.

3. В кухнях с деревянной плитой и расположенной рядом с ней мойкой расстояние между ними должно быть не менее *5 см*, если под мойкой нет деревянного шкафчика. Последний следует располагать не ближе чем в *20 см* от плиты.

То же самое относится и к другим деревянным шкафчикам, если они находятся рядом с деревянной плитой.

Деревянная плита (кирпичная) может располагаться вплотную к кирпичной стене, но лучше все же оставлять закрытый зазор в *7 см* для уменьшения теплопотерь очага.

У деревянной стены дровяная плита устанавливается с отступом не менее 13 см с таким расчетом, чтобы от дыма до деревянной стены было не менее 25 см. Отступ необходимо закрыть со всех сторон; деревянная стена должна быть обложена в четверть кирпича (холодная четверть). Образовавшуюся камеру следует снабдить душниками. Холодная четверть должна быть выложена на 50 см выше верхнего уровня плиты (табл. 36).

4. Ввиду малых размеров кухонь желательно, чтобы двери в них, как правило, открывались наружу. Если дверь открывается внутрь кухни, то она не должна мешать работающему.

На табл. 36, рис. 1, 2, 3 и 4, указаны правильные и неправильные случаи расположения дверей в кухне.

5. Нельзя допускать такого расположения кухонного оборудования, при котором работающий находился бы спиной к окну. Лучше, если окно расположено от него спереди или слева.

6. В том случае, если оборудование располагается у наружной стены под окном, оконные переплеты должны быть устроены так, чтобы стоящие на столе предметы не мешали открывать их. Для этого открывающаяся часть окна должна быть не ниже 20 — 25 см от поверхности стола.

Возможно также устройство окна, более высоко расположенного от пола (табл. 36, рис. 6 и 7).

7. Если оборудование располагается под окном, необходимо предусмотреть место для приборов центрального отопления, а также для висячих шкафчиков, входящих в набор оборудования этой кухни (табл. 36, рис. 6).

8. Если висячий шкафчик подвешен вплотную к наружной стене, то расстояние от шкафчика до окна должно быть не менее 5 см (табл. 36, рис. 9).

9. Наиболее высоко расположенная в висячем шкафчике полка должна находиться от пола на расстоянии не выше чем 180 — 185 см.

10. При размещении оборудования необходимо избегать тех участков пола, которые трудно поддаются чистке.

ПОСЕЛКОВЫЕ КВАРТИРЫ

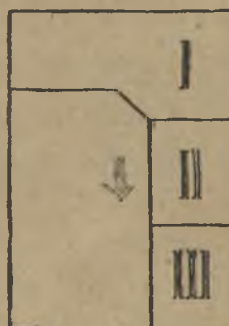
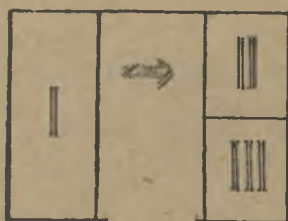
Т И П ы КУХОНЬ	ГОРОДСКИЕ КВАРТИРЫ				ПОСЕЛКОВЫЕ КВАРТИРЫ			
	ВИДЫ БЛАГОУСТРОЙСТВА				ВИДЫ БЛАГОУСТРОЙСТВА			
	1. Газ	1. Дровяная плита	2. Водопровод	3. Канализация	1. Газ	1. Дровяная плита	2. Водопровод	3. Канализация
Кухня обычная	2. Электриче-ство	4. Электриче-ство	1 к. 2-3 к.	3 к. 6 к.	1 к. 2-3 к.	3 к. 6 к.	1 к. 2-3 к.	3 к. 6 к.
	1 к. 2-3 к.	3 к. 6 к.	1 к. 2-3 к.	3 к. 6 к.	1 к. 2-3 к.	3 к. 6 к.	1 к. 2-3 к.	3 к. 6 к.
Кухня-ниша	1 к. 2-3 к.	3 к. 6 к.	1 к. 2-3 к.	3 к. 6 к.	1 к. 2-3 к.	3 к. 6 к.	1 к. 2-3 к.	3 к. 6 к.
	1 к. 2-3 к.	3 к. 6 к.	1 к. 2-3 к.	3 к. 6 к.	1 к. 2-3 к.	3 к. 6 к.	1 к. 2-3 к.	3 к. 6 к.
Кухня столовая	1 к. 2-3 к.	3 к. 6 к.	1 к. 2-3 к.	3 к. 6 к.	1 к. 2-3 к.	3 к. 6 к.	1 к. 2-3 к.	3 к. 6 к.
	1 к. 2-3 к.	3 к. 6 к.	1 к. 2-3 к.	3 к. 6 к.	1 к. 2-3 к.	3 к. 6 к.	1 к. 2-3 к.	3 к. 6 к.

Примечания: 1. Предполагается, что электричество служит только для освещения.

1. Предполагается, что электричество служил только для освещения.
2. В коммунальных квартирах с числом комнат не более 3 проектируются кухни обычные,
3. " " " " " " " " "
4. Кварты поселковые коммуналки не проектируются.
5. В двохосейных кварталах с числом комнат больше 2 кухонь-ниши не проектируются.

КУХНЯ

СХЕМЫ РАСПОЛОЖЕНИЯ РАБОЧИХ МЕСТ В КУХНЕ



I МЕСТО ХРАНЕНИЯ КУХОННОЙ ПОСУДЫ И ПРОДУКТОВ И ПОДГОТОВКИ ПРОДУКТОВ.

II МЕСТО МЫТЬЯ ПРОДУКТОВ И ПОСУДЫ

III МЕСТО ВАРКИ ПИЩИ.

КУХНЯ

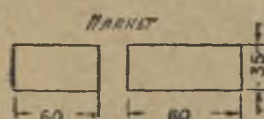
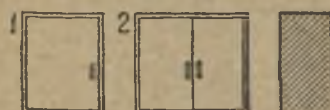


ГАБАРИТЫ КУХОННОГО ОБОРУДОВАНИЯ

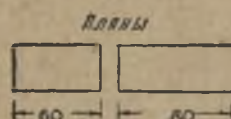
КУХОННЫЕ ШКАФЧИКИ

ВИСЯЩИЕ НА СТЕНЕ

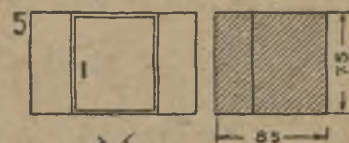
Для кухонной посуды
и продуктов



Для столовой посуды

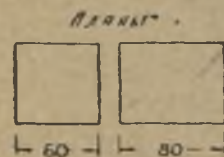


Для кухонной посуды
угловой

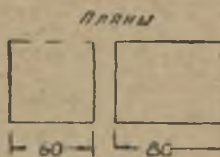
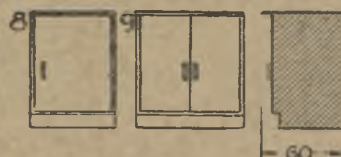


СТОЯЩИЕ НА ПОЛУ

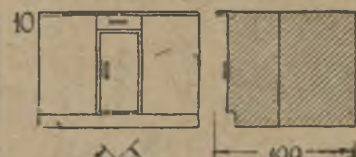
Для кухонной посуды
(рабочий стол шкаф)



Для продуктов



Для кухонной посуды
(угловой рабочий стол-шкаф)



КУХНЯ

ГАБАРИТЫ КУХОННОГО ОБОРУДОВАНИЯ

ШКАФЧИКИ ПОД МОЙКУ

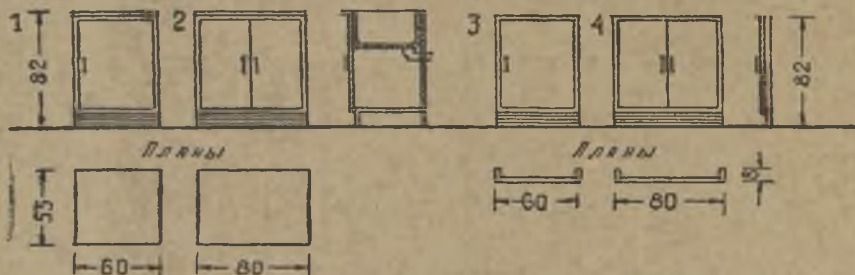
ФАСАДНЫЕ ШИТЫ ПОД МОЙКУ

ФАСАДЫ

РАЗРЕЗ

ФАСАДЫ

РАЗРЕЗ



ШКАФЫ ДЛЯ ХОЗЯЙСТВЕННЫХ

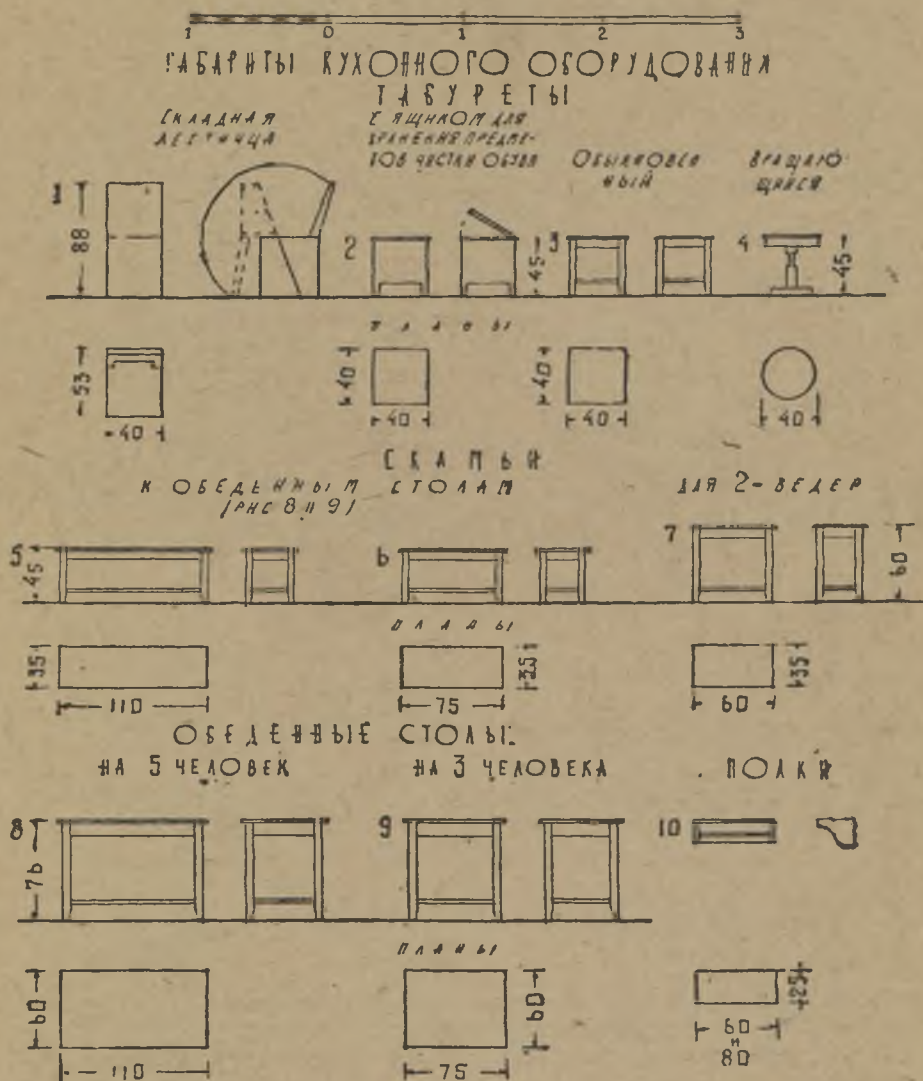
ПРЕДМЕТОВ

ШКАФ ДЛЯ ПРОДУКТОВ

С ОТДЕЛЕНИЕМ
ДЛЯ ХОЗЯЙСТВЕННЫХ
ИНСТРУМЕНТОВС ОТДЕЛЕНИЕМ
ДЛЯ ДРОВС ВСТРОЕННОЙ ГЛАДИЛЬНОЙ
ДОСКОЙ И ОТДЕЛЕНИЕМ ДЛЯ
ХОЗЯЙСТВЕННЫХ ИНСТРУМЕНТОВС 3-МЯ ОТДЕЛЕНИЯ-
МИ

- 1-ФАСАДНЫЕ ШИТЫ ПОД МОЙКУ СТАВЯТСЯ ВМЕСТО ШКАФЧИКОВ В ТОМ СЛУЧАЕ, ЕСЛИ НЕПОСРЕДСТВЕННО К МОЙКЕ ПРИМЫКАЕТ ДРУГОЕ ОБОРУДОВАНИЕ /РИС.3 И 4/
- 2-ШКАФЫ ХОЗЯЙСТВЕННЫЕ С ОТДЕЛЕНИЕМ ДЛЯ ДРОВ СТАВЯТСЯ В КОММУНАЛЬНЫХ КУХНЯХ.
- 3-ШКАФ С ВСТРОЕННОЙ ГЛАДИЛЬНОЙ ДОСКОЙ /РИС.7/ СТАВИТСЯ ПРЕИМУЩЕСТВЕННО В КУХНЯХ-НИШАХ.
- 4-ШКАФ ДЛЯ ПРОДУКТОВ С 3-МЯ ОТДЕЛЕНИЯМИ /РИС.8/ СТАВИТСЯ В КОММУНАЛЬНЫХ КУХНЯХ.
- 5-УСТАНОВКУ МОЙКИ И РАССТАНОВКУ ХОЗЯЙСТВЕННЫХ ПРЕДМЕТОВ И ИНСТРУМЕНТОВ В ШКАФАХ /РИС.2 И 5/ СМ. ТАБЛ. № 19 И 22

КУХНИ



1. ОБЕДЕННЫЕ СТОЛЫ /РИС. 8 И 9/ А ТАКЖЕ СКАМЬИ /РИС. 5 И 6/ СТАВЯТСЯ В КУХНЯХ-СТОЛОВЫХ /СМ. ПРИБЛИЖИТЕЛЬНЫЕ ПЛАНИРОВКИ ТАБЛ. №№ 32 И 33/

2. ВЫСОТА ПОЛОК /РИС. 10/ СООТВЕТСТВУЕТ ВЫСОТЕ НИЖНЕЙ ЧАСТИ ШКАФЧИКОВ ДЛЯ СТОЛОВОЙ ПОСУДЫ /СМ. ТАБЛ. № 3 РИС. 3 И 4/

КУХНИ

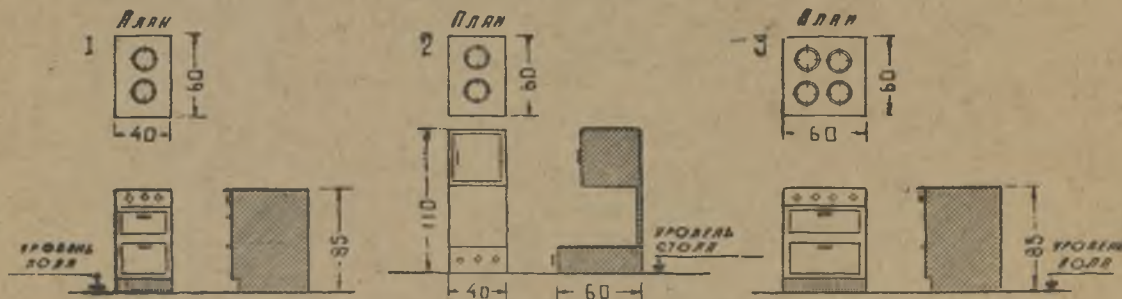
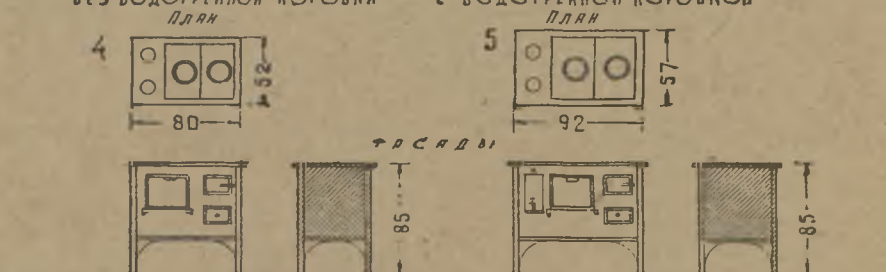
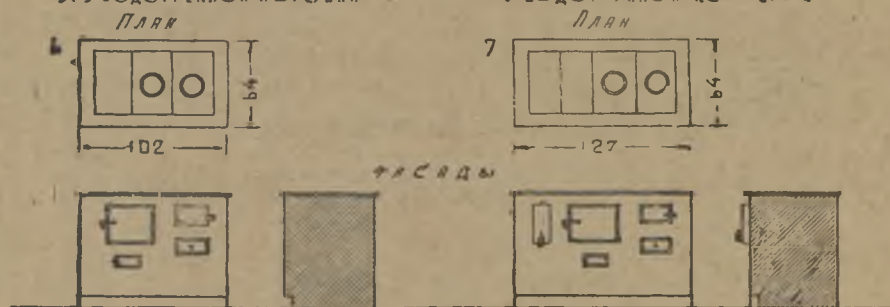
ГАБАРИТЫ КУХОННОГО ОБОРУДОВАНИЯ

ПЛИТЫ ГАЗОВЫЕ

2-конфорочные

с 2-духовыми
шкафаминастольная с духо-
вым шкафом наверху

4-конфорочная

с 2-духовыми
шкафамиПЛИТЫ ДРОВЯНЫЕ, ЕЩЕВСКОГО ТИПА /ЗАВОДСКОГО ИЗГОТОВЛЕНИЯ/
БЕЗ ВОДОГРЕЙНОЙ КОРОБКИ С ВОДОГРЕЙНОЙ КОРОБКОЙПЛИТЫ ДРОВЯНЫЕ КИРПИЧНОЙ КЛАДКИ
БЕЗ ВОДОГРЕЙНОЙ КОРОБКИ С ВОДОГРЕЙНОЙ КОРОБКОЙ

КУХНИ

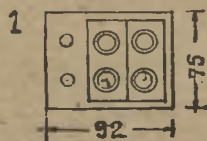
ГАБРИТЫ КУХОННОГО ОБОРУДОВАНИЯ

ПАНТЫ КОМБИНИРОВАННЫЕ

ПАНТА ДРОВАЯНАЯ СУЩЕВЕСКОГО ТИПА
/ЗАВОДСКОГО ИЗГОТОВЛЕНИЯ/

ИМЕЕТ ЗМЕЕВЫК ДЛЯ ПОДОГРЕВА-
НИЯ ВОДЫ В КУХНЮ И ВАННУЮ.
А ТАКЖЕ ДУХОВОЙ ШКАФ

План

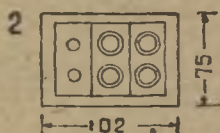


ПАНТЫ КИРПИЧНО-КАДКИ

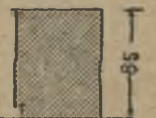
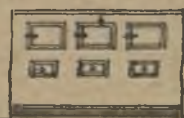
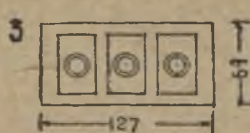
ИМЕЕТ ЗМЕЕВЫК ДЛЯ ПОДОГРЕВА-
НИЯ ВОДЫ В КУХНЮ И ВАННУЮ.
А ТАКЖЕ ДУХОВОЙ ШКАФ.

ПАНТА НА ЭТОПКЕ БЕЗ
ДУХОВЫХ ШКАФОВ И
ВОДОГРЕВНЫХ КОРОБОК

План



План



ПАНТА НА РИС N°3 УСТАНАВЛИВАЕТСЯ В КОММУНАЛЬНОЙ КУХНЕ
ПРИ КВАРТИРЕ В 3 КОМНАТЫ ИА ЭСЕРЬИ

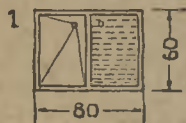
КУХНЯ

ГАБАРИТЫ КУХОННОГО ОБОРУДОВАНИЯ

МОЙКИ

С ДВУМЯ ОТДЕЛЕНИЯМИ: ДЛЯ
МЫТЬЯ КУХОННОЙ ПОСУДЫ
И ДЛЯ МЕЛКОЙ СТИРКИ БЕЛЬЯ

ПЛАН



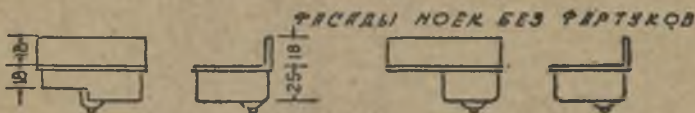
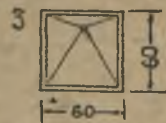
С ОДНИМ ОТДЕЛЕНИЕМ ДЛЯ
МЫТЬЯ КУХОННОЙ ПОСУДЫ
КРЫЛОМ ДЛЯ СУШКИ ПОСУДЫ

ПЛАН



С ОДНИМ ОТДЕЛЕНИЕМ ДЛЯ
МЫТЬЯ КУХОННОЙ ПОСУДЫ

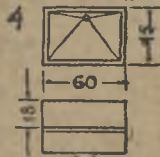
ПЛАН



ФАСАДЫ МОЕК С ФАРТУКАМИ



С ОДНИМ ОТДЕЛЕНИЕМ ДЛЯ
МЫТЬЯ КУХОННОЙ ПОСУДЫ



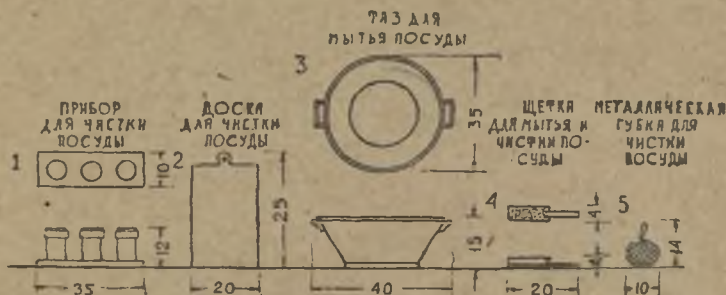
МОЙКИ БЕЗ ФАРТУКОВ УСТАНАВЛИВАЮТСЯ НА СПЕЦИАЛЬНЫЕ ШКАФЧИКИ ИЛИ ЗАКРЫВАЮТСЯ С ФАСАДА ШИТАМИ С ДВЕРЦАМИ ДЛЯ СОЗДАНИЯ ЕДИНОГО КОМПЛЕКТА КУХОННЫХ ШКАФЧИКОВ (СМ ТАБЛ № 4 РИС. 1, 2, 3 и 4). МОЙКИ С ФАРТУКОМ СТАВЯТСЯ В ТЕХ СЛУЧАЯХ, КОГДА ЖЕЛАЮТ ОСТАВИТЬ МОЙКИ СНИЗУ ОТКРЫТЫМИ.

МОЙКА НА РИС № 2 ДОЛЖНА БЫТЬ ДВУХ ВАРИАНТОВ: ДОСКА ДЛЯ СУШКИ ПОСУДЫ СПРАВА ИЛИ СЛЕВА ОТ ОТДЕЛЕНИЯ ДЛЯ МЫТЬЯ КУХОННОЙ ПОСУДЫ.

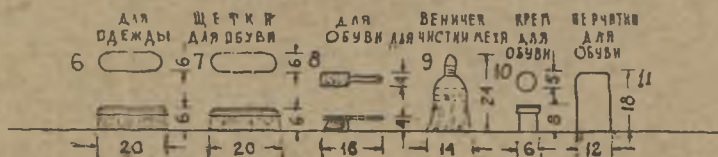
СПЕЦИАЛЬНЫЙ ШКАФЧИК ДЛЯ МОЙКИ И ФАСАДНЫЕ ШИТЫ В ТАКЖЕ РАЗМЕЩЕНИЕ ХОЗЯЙСТВЕННЫХ ПРЕДМЕТОВ В ШКАФЧИКЕ ПОД МОЙКОЙ (СМ. НА ТАБЛ № 4 и 22).

КУХНЯ

ПРЕДМЕТЫ ДЛЯ МЫТЬЯ И ЧИСТКИ ПОСУДЫ.

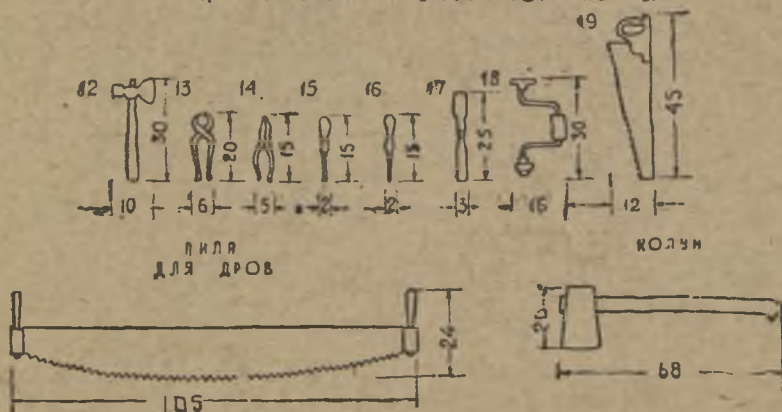


ПРЕДМЕТЫ ДЛЯ ЧИСТКИ ОДЕЖДЫ И ОБУВИ



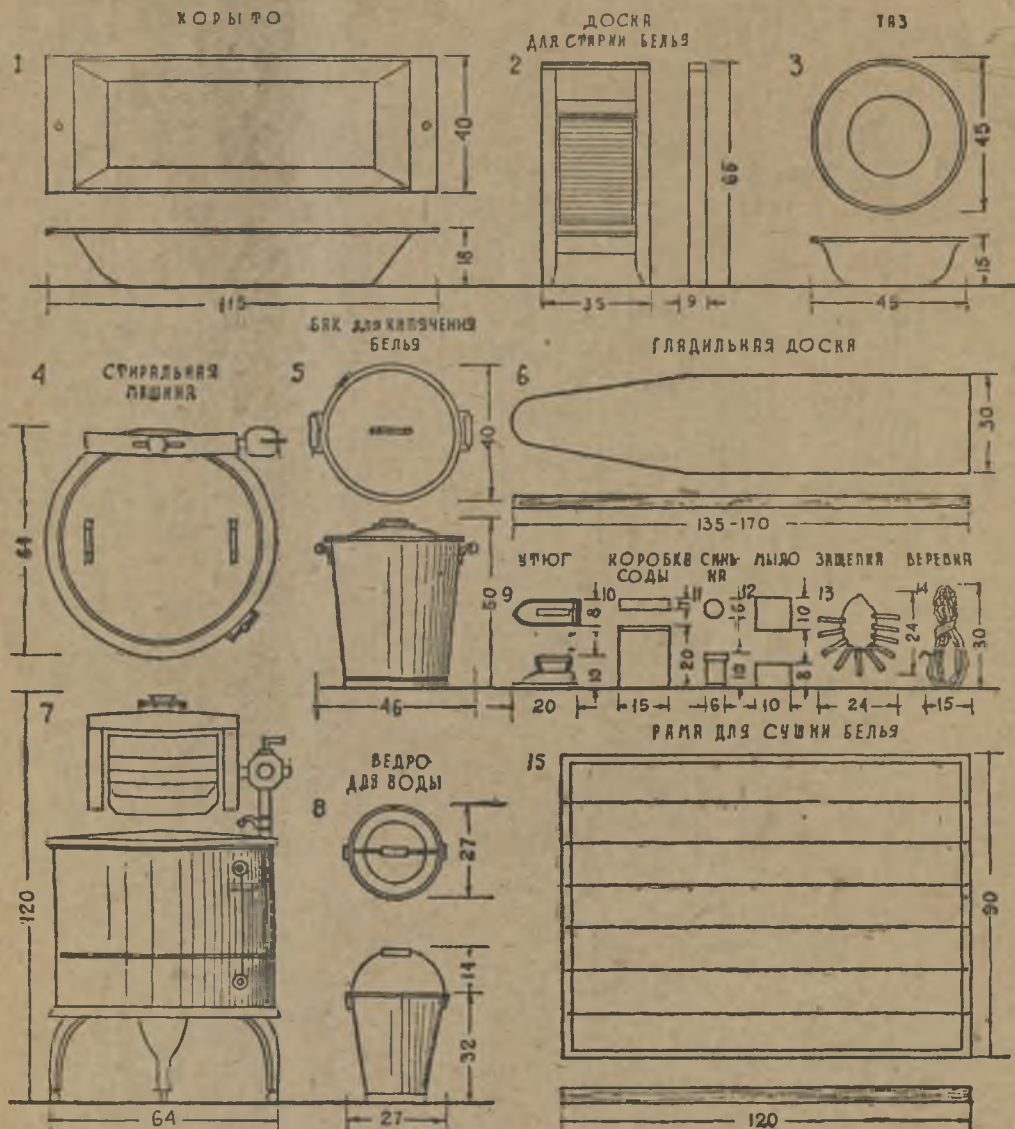
ХОЗЯЙСТВЕННЫЕ ИНСТРУМЕНТЫ

МОЛОТОК ПЛОСКО-ШИЛО КОЛОВО-ПИЛА-
КЛЕЩИ ГУБЦЫ ОТВЕРТКА СТАЛЕВАЯ РОТ НОЖОВКА



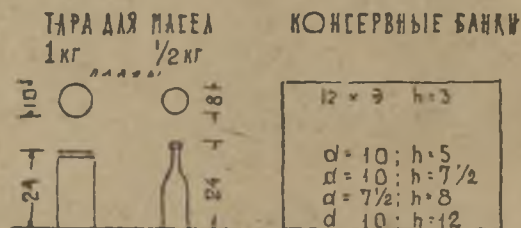
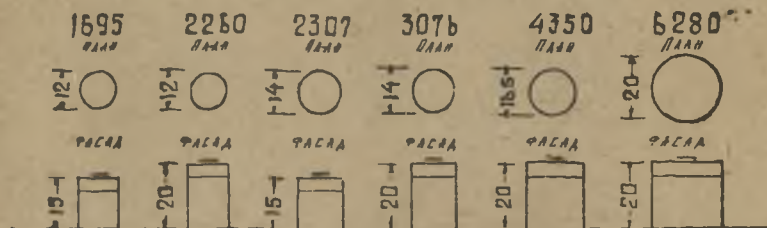
КУХНЯ

ПРЕДМЕТЫ для СТИРКИ БЕЛЬЯ



КУХНЯ

ГАБАРИТЫ ПРОДУКТОВОЙ ТАРЫ
 ЕМКИ ДЛЯ СЫПУЧИХ ПРОДУКТОВ
 ОБЪЕМЫ ЕМКОК /СМ³/



ОБЪЕМ 1 КГ СЫПУЧИХ ПРОДУКТОВ

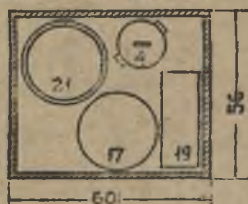
1 кг	РИС	-1300 см ³
"	МАННАЯ	-1800 "
"	ПШЕНО	-1600 "
"	ФАСОЛЬ	-1500 "
"	СОЛЬ	-1000 "
"	САХАР КУСКОВОЙ	-1800 "
"	МУКА	-2000 "
"	ЛАПША	-3400 "
"	СУХИЕ ФРУКТЫ	-2300 "
200 гр	СУХИЕ ГРИБЫ	-1300 "

КУХНЯ

ПРИМЕРНОЕ РАЗМЕЩЕНИЕ НАБОРА КУХОННОЙ ПОСУДЫ НА СЕМЬЮ 2-3 ЧЕЛ.

РАБОЧИЙ СТОЛ-ШАКАФЧИК.

План ящика

План нижней полки,
с закрытой дверцейПлан верхней полки,
с закрытой дверцей

ПРЕСЕК С РАСКРЫТОЙ ДВЕРЦЕЙ



РАЗРЕЗ С ЗАКРЫТОЙ ДВЕРЦЕЙ



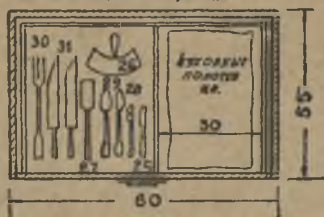
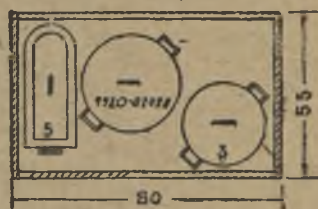
21 - ЛЕСКА ДЛЯ ТЕСТА	d-25; h-30 1 шт.	30 - ВИЛКА	- 30x4 - 1 шт.
17 - ВЕСЫ	- d-23; h-26 1 шт.	31 - ЛОЖКА	- 30x4 - 1 шт.
19 - СМЯ	- d-30; h-12 2 шт.	27 - ЛОПАТКА ДЛЯ ЖАРЕНИЯ	- 24x6 - 1 шт.
4 - СУДКИ	- d-15; h-28 1 шт.	29 - ЛОЖКА	- 21x4 - 1 шт.
5 - КАСТРИОЛ ДЛЯ ЖАРЕНИЯ	- 38x16; h-15 1 шт.	28 - КОНСЕРВНЫЙ НОЖ	- 15x2 - 1 шт.
- ЧУДО - ЛЕЧКА	- d-30; h-18 1 шт.	25 - ТОЧИЛКА ДЛЯ НОЖЕЙ	- 15x2 - 1 шт.
6 - КАСТРИОЛ ДЛЯ ПОЛОЖА	- d-14; h-15 1 шт.	26 - СЕЧКА	- 16x12 - 1 шт.
9 - БИДОН ДЛЯ ПОЛОЖА	- d-13; h-25 1 шт.		

ПОРЯДКОВЫЕ И ИМЕНОВАНИЯ ПОСУДЫ СМ ТАБЛ. №5

КУХНЯ

ПРИПРНОЕ РАЗМЕЩЕНИЕ НАБОРА КУХОННОЙ ПОСУДЫ В СЕМЬЮ В 4 ЧЕЛ
РАБОЧИЙ СТОЛ-ШКАФЧИК ДЛЯ КУХОННОЙ ПОСУДЫ

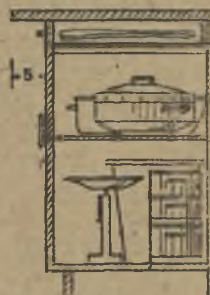
ПЛАН ЯЩИКА

ПЛАН НИЖНЕЙ ПОЛКИ
С ЗАКРЫТЫМИ ДВЕРЦАМИПЛАН ВЕРХНЕЙ ПОЛКИ
С ЗАКРЫТЫМИ ДВЕРЦАМИ

ФАСАД С РАСКРЫТЫМИ ДВЕРЦАМИ



РАЗРІЗ С ЗАКРЫТЫМИ ДВЕРЦАМИ



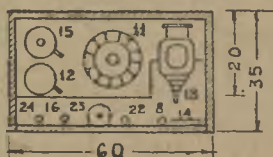
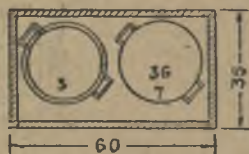
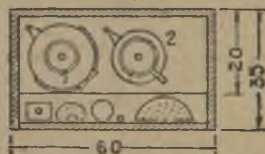
21	МИСКА ДЛЯ ТЕСТА	d:25, h:30 - 1 шт	30	ВИЛКА	30x4	1 шт
17	ВЕСЫ	d:23, h:26 - 1	31	НОЖИ	30x4	2
19	САТА	d:30; h:12 - 2	27	ЛОПАТКА ДЛЯ ЖАРЕНИЯ	24x6	1
4	СУДКИ	d:15, h:28 - 1	29	ЛОЖКА	21x4	2
5	КАСТРЮЛЯ ДЛЯ ЖАРЕНИЯ	38x16; h:15 - 1	28	КОНСЕРВНЫЙ НОЖ	15x2	1
	ЧУДО-ПЕЧКА	d:30; h:18 - 1	25	ТОЧИЛА ДЛЯ НОЖЕЙ	15x2	1
3	КАСТРЮЛЯ	d:25, h:24 - 1	26	СЕЧКА	16x12	1

ПОРЯДКОВЫЕ ИЛИ НАИМЕНОВАНИЯ ПОСУДЫ см. ТАБЛ. № 9

КУХНЯ

ПРИМЕРНОЕ РАЗМЕЩЕНИЕ НАБОРА КУХОННОЙ ПОСУДЫ НА СЕМЬЮ 2-3 ЧЕЛ.

ВНЕШНИЙ ШКАФЧИК НАД РАБОЧИМ СТОЛОМ

ПЛАН ВЕРХНЕЙ ПОЛКИ
С ЗАКРЫТОЙ ДВЕРЦЕЙПЛАН НИЖНЕЙ ПОЛКИ
С ЗАКРЫТОЙ ДВЕРЦЕЙПЛАН СРЕДНЕЙ ПОЛКИ
С ЗАКРЫТОЙ ДВЕРЦЕЙ

ФАСАД С РАСКРЫТОЙ ДВЕРЦЕЙ



РАЗРЕЗ

3 - КАСТРЮЛИ
7 - СКОВОРОДЫ
36 - ЛИСКИ

1 - ЧАЙНИК

2 - КОФЕВНИК

18 - МЯСОРУБКА

11 - ФОРМА ДЛЯ ПУДИНГА

15 - ВОРОНКА

d: 30; h: 20 - 2 шт 12 - КРУЖКА ДЛЯ ВОДЫ

d: 25; h: 3 - 2 шт 8 - ДУРХОВИЛА

d: 25; h: 8 - 2 шт 14 - ТЕРКА

d: 18; h: 18 - 1 шт 22 - ПОПЯТКА ДЛЯ ТЕСТА

d: 16; h: 23 - 1 шт 23 - ГАЯЛКА

10x24; b: 28 - 1 шт 35 - ГАНЖАЛКА

d: 18; h: 10 - 1 шт 16 - ШУНОВКА

d: 10; h: 10 - 1 шт 24 - МОЛОТОК ДЛЯ МЯСА

34 - ПОДСТАВКА ДЛЯ КАСТРЮЛЬ 20x20 - 1 шт.

d: 10; h: 10 - 1 шт

d: 18; 36x8 - 1 шт

9x20 - 1 шт

8x40 - 1 шт

6x40 - 1 шт

10x20 - 1 шт

9x30 - 1 шт

8x25 - 1 шт

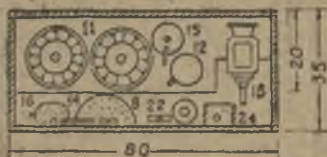
ПОРЯДКОВЫЕ ИЛИ НАИМЕНОВАНИЯ ПОСУДЫ СМ. ТАБЛ. № 9

КУХНЯ

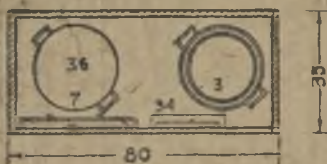
ПРИМЕРНОЕ РАЗМЕЩЕНИЕ НАБОРА КУХОННОЙ ПОСУДЫ НА СЕЛЮ В 4-6 ЧЕЛ

ВЫГЛЯД ШКАФИКА НАД РАБОЧИМ СТОЛОМ

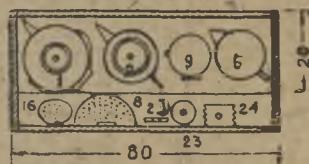
План верхней полки
с закрытыми дверцами



План нижней полки
с закрытыми дверцами



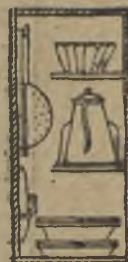
План средней полки
с закрытыми дверцами



Фасад с открытыми дверцами



Разрез с открытой дверцей

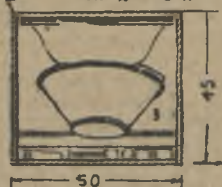
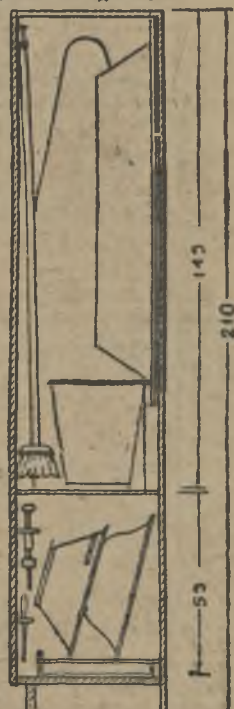


3 - КИСТЮЛКА	d=25; h=24 - 3 шт.	8 - ДУРХЛАВ	d=18; 36 - 1 шт.
7 - СЮВРОДЫ	d=25; h=5 - 3	16 - ШУНОВКА	9*30 - 1
36 - СУСКИ	d=25; h=10 - 3	14 - ТЕРЯ	9*20 - 2
3 - ЧАЙНИК	d=18; h=18 - 1	35 - БИВЕРКА	10*20 - 1
2 - КОФЕННИК	d=16; h=23 - 1	22 - ЛОПАТКА ДЛЯ ТЕСТА	8*40 - 1
5 - БЛОК ДЛЯ ПОЛОЖА	d=13; h=25 - 1	24 - ПОДОТКА ДЛЯ ПЯСА	8*25 - 1
6 - КИСТЮЛКА ДЛЯ ПОЛОЖА	d=14; h=15 - 1	34 - ПОДСТАВКА ДЛЯ КИСТЮЛКИ	20*20 - 2
18 - МЯСОРЕЗКА	10*24; h=28 - 1	12 - КРУЖКА ДЛЯ ВОДЫ	12*10 - 2
11 - ТОРНИК ДЛЯ ВУДНИГА	d=18; h=10 - 2	23 - НАТЯЖКА ДЛЯ ТЕСТА	10*6 - 1
15 - ВОРОНКА	d=10; h=10 - 1 шт.		

Порядковые и наименования посуды см. табл. № 9

КУХНЯ

ПРИМЕРНОЕ РАЗМЕЩЕНИЕ В ШКАФУ ХОЗЯЙСТВЕННЫХ ПРЕДМЕТОВ

Планировка верхнего отделения
с закрытой дверцейПланировка нижнего отделения
с закрытой дверцейПланировка
с открытой дверцейРАЗРЕЗ
с открытой дверцей

- 1 - КОРЫТО ДЛЯ СТИРИИ БЕЛЫХ - 415 × 40; h=18-1 см.
 2 - ВЕДРО - 427; h=32 - 1.
 3 - СТИРАЛЬНАЯ ДОСКА - 63 × 55 - 1.
 4 - ГЛАДИЛЬНАЯ ДОСКА - 138 × 30 - 1.
 5 - УТЮГ - 20 × 8; h=10 - 1.
 6 - ЩЕТКА ДЛЯ ПОДПЕТАВ - 132 × 38 - 1.
 7 - ВЕНИК - 30 × 30 - 1.
 8 - СОВЕЛ - 20 × 35 - 1.
 9 - ВЫБАВКА - 20 × 35 - 1.
 10 - ВЕРЕВКА ДЛЯ БЕЛЫХ - 15 × 50 - 1.

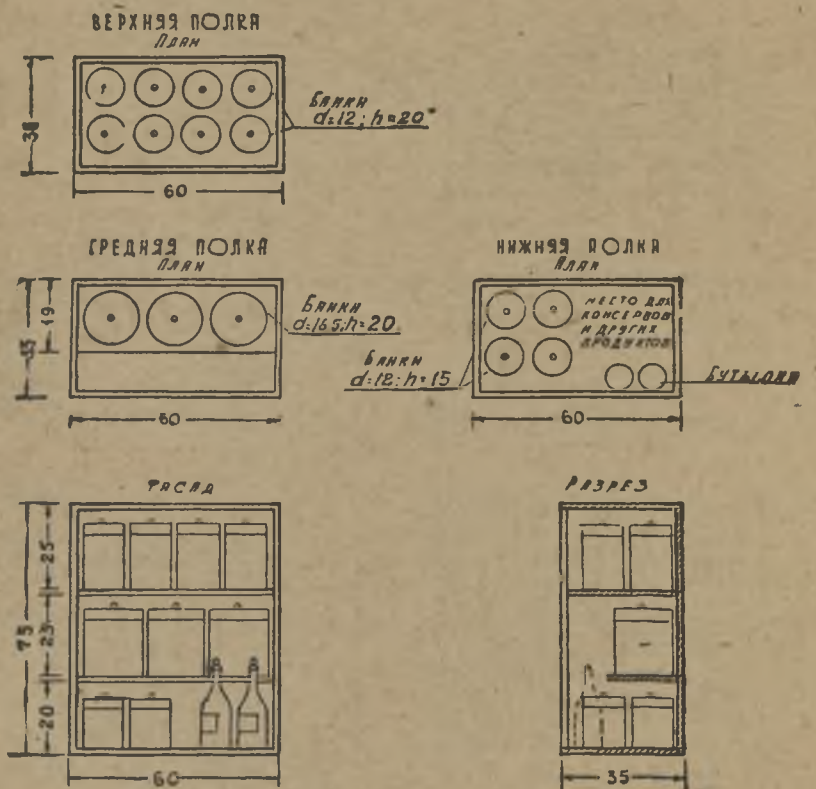
- 11 - ЯЩЕЛКА ДЛЯ БЕЛЫХ
 12 - ТАЗЫ
 13 - НОЖОВИНА/ПЛАТ
 14 - КОЛОВОРОТ
 15 - ШИЛО
 16 - ПОЛОТОК
 17 - КЛЕЩИ
 18 - ПЛОСКОГУБЦЫ
 19 - СТАНЕВКА
 20 - ОТВЕРТКА

- d: 45, h: 15 2 см
 45 × 32 - 1.
 16 × 30 - 1.
 15 × 2 - 1.
 10 × 30 - 1.
 6 × 20 - 1.
 5 × 15 - 1.
 2 × 25 - 1.
 2 × 15 - 1.

Порядковые NN и наименования хозяйственных предметов см табл. NN° 11, 12, 13

КУХНЯ

ПРИМЕРНОЕ РАЗМЕЩЕНИЕ В ШКАФЧИКЕ ПРОДУКТОВ
ВОСТОЯННОГО ЗАПАСА НА СЕЛЬЮ В 2-3 ЧЕЛ



1-Банки d:12; h:15 и 20 взяты исходя из объемов
1-кл наиболее употребляемых в хозяйстве
круп

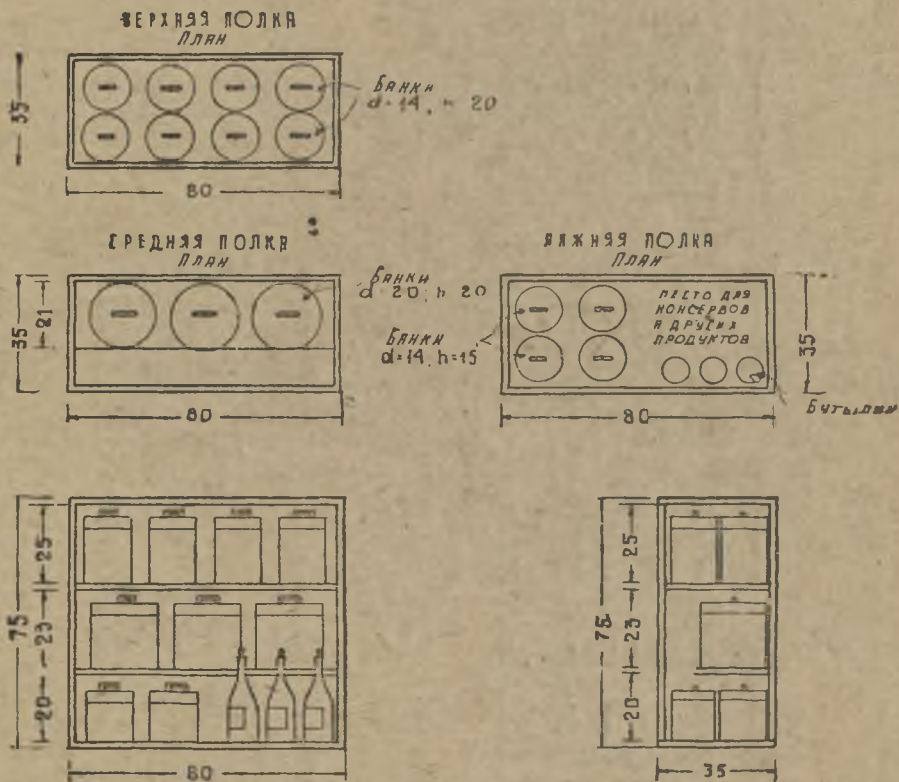
2-Банки d:16.5; h:20 взяты исходя из объемов 2-
кг муки и кускового сахара

3-Габариты продуктовой тары см табл N°14

КУХНЯ

ПРИМЕРНОЕ РАЗМЕЩЕНИЕ В ШКАФЧИКЕ ПРОДУКТОВ
ПОСТОЯННОГО ЗАПАСА НА СЕМЬЮ ИЗ 4-6 ЧЕЛ

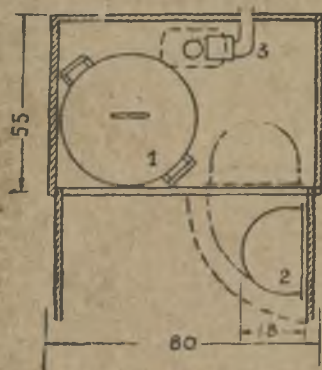
В ИСЧИСЛЕНИИ ШКАФЧИКОВ



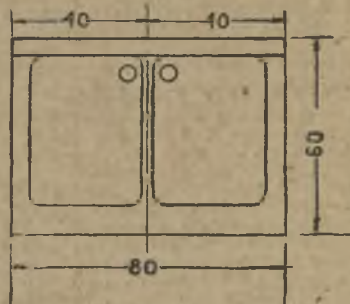
- 1-Банки $d=14, h=15$ и 20 взяты исходя из объемов
1-кг наиболее употребительных в хозяйстве
круп;
2-Банки $d=20, h=20$ взяты исходя из объемов 3
кг. муки и крахмального сахара.
3-Габариты продуктовой тары см табл. № 14

КУХНЯ

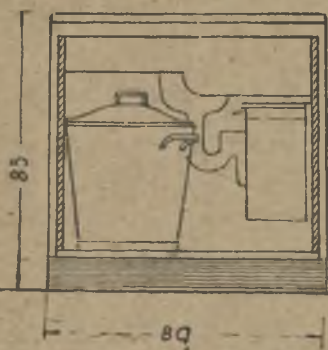
ПРИМЕРНОЕ РАЗМЕЩЕНИЕ ХОЗЯЙСТВЕННЫХ ПРЕДМЕТОВ ПОД МОЙКОЙ

План шкафчика
с раскрытыми дверцами

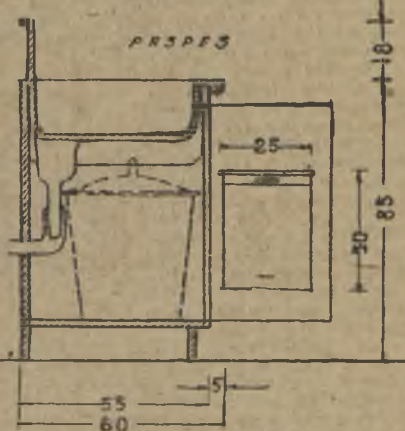
План мойки



Фасад



Разрез



- 1 БЯК ДЛЯ ИЛИЗЧЕНИЯ БЕЛЬЯ
- 2 МУСОРНОЕ ВЕДРО
- 3 ЕИФОН

НАБОР ОБОРУДОВАНИЯ В КУХНЯХ

ВИДЫ БЛАГОУСТРОЙСТВА

Наименование и размеры оборудования

1. Газ
2. Водопровод
3. Канализация
4. Электричество

ТИПЫ

кухни обычные	кухни-ниши	кухни-столовые	кухни комм.
---------------	------------	----------------	----------------

№ п.п.	НАИМЕНОВАНИЕ	Размеры (см.)			ДЛЯ КВАРТИР С								
		Глубина	Длина	Высота	1		2-3		1		2-3		3 9-10 чел.
					2-3 чел.	4-6 чел.	2-3 чел.	4-6 чел.	2-3 чел.	4-6 чел.			
1	Плита газовая с 2 конфорками	60	40	85	—	—	1	—	—	—	—	3	
2	Плита газовая с 4 конфорками	60	60	85	1	1	—	1	1	1	—	—	
3	Плита деревянная без водогрейной коробки	65	102	85	—	—	—	—	—	—	—	—	
4	Плита деревянная с водогрейной коробкой	65	127	85	—	—	—	—	—	—	—	—	
5	Плита деревянная на 3 конфорки	65	127	85	—	—	—	—	—	—	—	—	
6	Мойка на 2 отделения	60	80	—	1	1	—	—	1	1	1	1	
7	" " на 1 отделение	60	60	—	—	—	1	1	—	—	—	—	
8	Рефрижиратор малый	60	60	85	—	—	—	—	—	—	—	—	
9	Рефрижиратор большой	60	80	85	—	—	—	—	—	—	—	—	
10	Рабочий стол-шкаф для кухонной посуды	60	60	85	1	—	1	—	1	—	—	—	
11	Рабочий стол-шкаф для кухонной посуды	60	80	85	—	1	—	1	—	1	3	—	
12	Рабочий стол-шкаф для продуктов	60	60	85	1	—	1	—	1	—	—	—	
13	Рабочий стол-шкаф для продуктов	60	80	85	—	1	—	1	—	1	—	—	
14	Шкаф для продуктов на 3 отделения	60	60	210	—	—	—	—	—	—	1	—	
15	Висячий шкаф для кухонной посуды	35	60	75	1	—	—	—	1	—	—	—	
16	Висячий шкаф для кухонной посуды	35	80	75	—	1	1	1	—	1	3	—	
17	Висячий шкаф для продуктов	35	60	75	1	—	1	—	1	—	—	—	
18	" "												

П р и м е ч а н и я: 1. Кухни-ниши в поселковых кварггарах не проектируются, 2. Шкафчики для полностью могут быть заменены открытыми полками. 4. Шкафчики для продуктов (стоячие) могут быть встроенными или переносными. 6. Шкафы для хозяйственных предметов могут быть устроены

ОДНОСЕМЕЙНЫХ МАЛОМЕТРАЖНЫХ КВАРТИР

ГОРОДСКИХ И ПОСЕЛКОВЫХ КВАРТИР

1. Дровяная плита
2. Водопровод
3. Канализация
4. Электричество

1. Дровяная плита
2. —
3. —
4. Электричество

К У Х О Н Ь

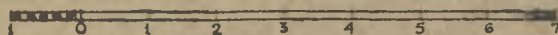
кухни обычные	кухни-ниши	кухни-сто- ловые	кухни комм.	кухни обычные	кухни-ниши	кухни-сто- вые	кухни комм.
---------------	------------	---------------------	----------------	------------------	------------	-------------------	----------------

КОЛИЧЕСТВОМ КОМНАТ И ЖИЛЬЦОВ

№ кв.	1 2-3 чел.	2-3 4-6 чел.	1 2-3 чел.	2-3 4-6 чел.	1 2-3 чел.	2-3 4-6 чел.	3 9-10 чел.	1 2-3 чел.	2-3 4-6 чел.	1 2-3 чел.	2-3 4-6 чел.	1 2-3 чел.	2-3 4-6 чел.	3 9-10 чел.
1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
2	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
3	1	1	1	1	1	1	—	—	—	—	—	—	—	—
4	—	—	—	—	—	—	—	1	1	—	—	1	1	—
5	—	—	—	—	—	—	1	—	—	—	—	—	—	1
6	1	1	—	1	1	1	—	—	—	—	—	—	—	—
7	—	—	1	1	—	—	1	1	1	—	—	1	1	1
8	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
9	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
10	1	—	1	—	1	—	—	1	—	—	—	1	—	—
11	—	1	—	1	—	1	3	—	1	—	—	—	1	3
12	1	—	1	—	1	—	—	1	—	—	—	1	—	—
13	—	1	—	1	—	1	—	—	1	—	—	—	1	—
14	—	—	—	—	—	—	1	—	—	—	—	—	—	1
15	1	—	1	—	1	—	—	1	—	—	—	1	—	—
16	—	1	—	1	—	1	3	—	1	—	—	—	1	3
17	1	—	1	—	1	—	—	1	—	—	—	1	—	—
18	—	1	—	1	—	1	—	—	1	—	—	—	1	—
19	—	—	1	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
20	1	1	—	—	1	1	—	1	1	—	—	1	1	—
21	1	1	—	—	1	1	—	1	1	—	—	1	1	—
22	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
23	—	—	—	—	—	—	3	—	—	—	—	—	—	3
24	1	1	1	1	1	1	3	1	1	—	—	1	1	3
25	—	—	—	—	—	—	—	1	1	—	—	1	1	1
26	1	1	—	—	1	1	—	1	1	—	—	1	1	—
27	—	—	—	—	—	—	—	1	1	—	—	1	1	3
28	1	1	1	1	1	1	—	1	1	—	—	1	1	—
29	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
30	—	—	—	—	—	1	—	—	—	—	—	—	1	—
31	—	—	—	—	2	—	—	—	—	—	—	2	—	—
32	—	—	—	—	—	2	—	—	—	—	—	—	2	—
33	—	—	—	—	—	—	3	—	—	—	—	—	—	3

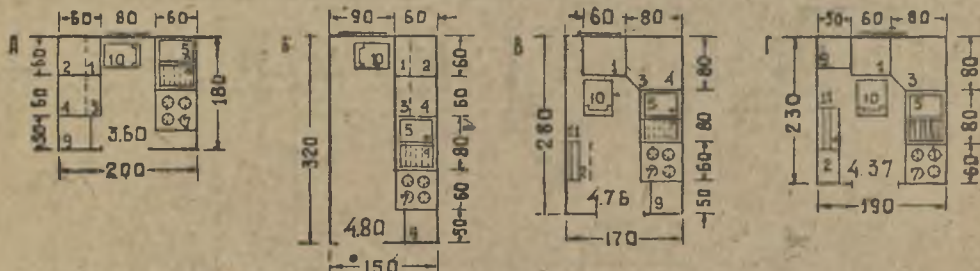
столовой посуды применяются в случае хранения ее на кухне. 3. Висячие шкафы частично или быть заменены рефрижераторами соответствующей величины. 5. Столы обеденные и скамьи могут вие кухни,

КУХНИ

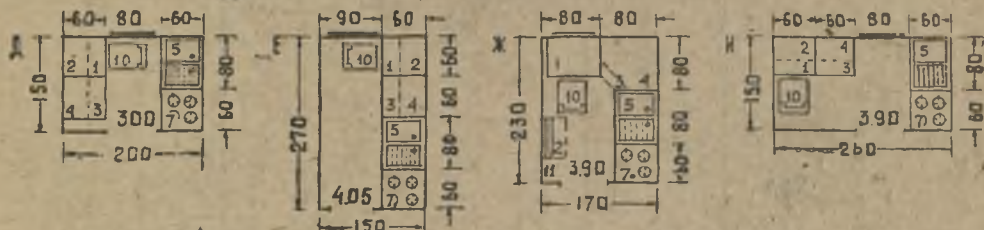
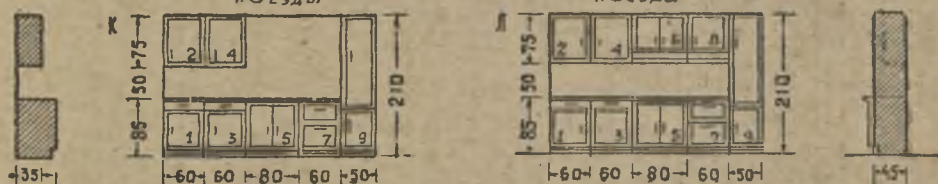


ОБЫЧНЫЕ КУХНИ

ПРИ КВАРТИРЕ В 1 КОМНАТУ /на 2-3 чел./
С ГАЗОМ, ВОДОПРОВОДОМ И КАНАЛИЗАЦИЕЙ
ПРИМЕРНЫЕ ПЛАНИРОВКИ
С ШКАФЧИКАМИ ДЛЯ ХОЗЯЙСТВЕННЫХ ПРЕДМЕТОВ



БЕЗ ШКАФЧИКОВ ДЛЯ ХОЗЯЙСТВЕННЫХ ПРЕДМЕТОВ

УСЛОВНЫЕ ФАСАДЫ ОБОРУДОВАНИЯ КУХНИ
БЕЗ ШКАФЧИКОВ ДЛЯ СТОЛОВОЙ ПОСУДЫ С ШКАФЧИКАМИ ДЛЯ СТОЛОВОЙ ПОСУДЫ

1 - ШКАФЧИК ДЛЯ ОВОЩЕЙ ИЛИ МОЛОДЫХ ПРОДУКТОВ
2 - ШКАФЧИК ДЛЯ КУХОННОЙ ПОСУДЫ
3 - ПОЛКА
4 - ОТОПТЕЛЬНЫЕ ПРИБОРЫ

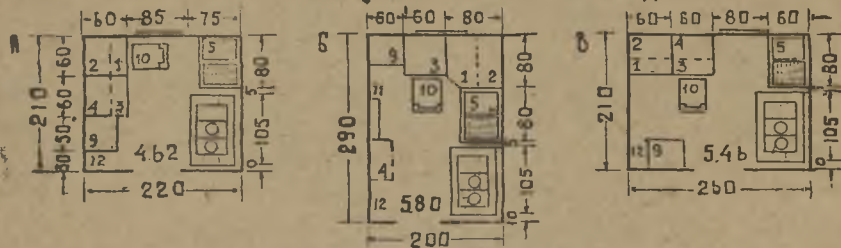
5 - ШКАФЧИК ДЛЯ СТОЛОВОЙ ПОСУДЫ
6 - ПЛИТА ГАЗОВАЯ
7 - ШКАФЧИК ДЛЯ СТОЛОВОЙ ПОСУДЫ
8 - ШКАФЧИК ДЛЯ ХОЗЯЙСТВЕННЫХ ПРЕДМЕТОВ
9 - ТРЕБУЕТСЯ ЛЕСТНИЦА
10 - ОТОПТЕЛЬНЫЕ ПРИБОРЫ

- 1-ШКАФЧИК №1 УСТАНАВЛИВАЕТСЯ У ЯРУЖНОЙ СТЕНЫ;
- 2-В СЛУЧАЕ РАСПОЛОЖЕНИЯ ШКАФЧИКОВ №1 И 3 ПОД ОКНОМ, СЛЕДУЕТ ПРЕДУСМОТРЕТЬ МЕСТО НА СТЕНАХ ДЛЯ ВИСЯЩИХ ШКАФЧИКОВ №2 И 4, А ТАКЖЕ МЕСТО ДЛЯ УСТАНОВКИ ОТОПТЕЛЬНЫХ ПРИБОРОВ
- 3-НАД УГЛОВЫМ ШКАФЧИКОМ ВОЗМОЖНО ПОДВЕШИВАТЬ УГЛОВОЙ ИЛИ ОБЫЧНЫЙ ШКАФЧИК /СМ ТАБЛ. ГАБАРИТОВ ШКАФЧИКОВ №3/

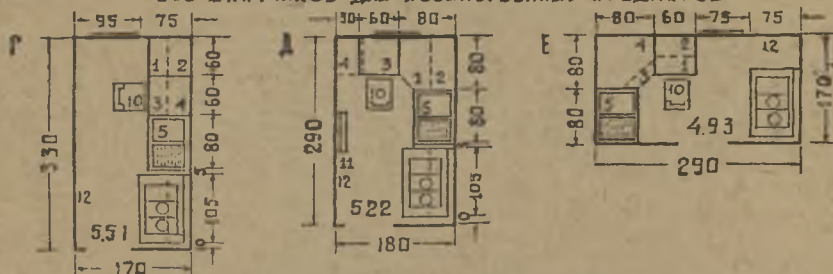
КУХНЯ

ОБЫЧНЫЕ КУХНИ
ПРИ КВАРТИРЕ В 1 КОМНАТУ /на 2-3 чел./
с дровяной плитой, водопроводом и канализацией.

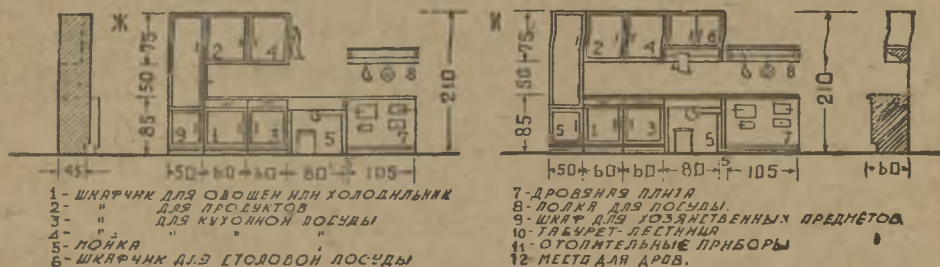
ПРИМЕРЫЕ ПЛАНИРОВКИ
с шкафчиками для хозяйственных предметов



БЕЗ ШКАФЧИКОВ для хозяйственных предметов



УСЛОВНЫЕ ФАСАДЫ ОБОРУДОВАНИЯ КУХНИ
БЕЗ ШКАФЧИКОВ для столовой посуды с шкафчиком для столовой посуды.



1 - ШКАФЧИК для овощей или холодильник
2 - ШКАФЧИК для посуды
3 - ШКАФЧИК для кухонной посуды
4 - ЛОЖКА
5 - ШКАФЧИК для столовой посуды

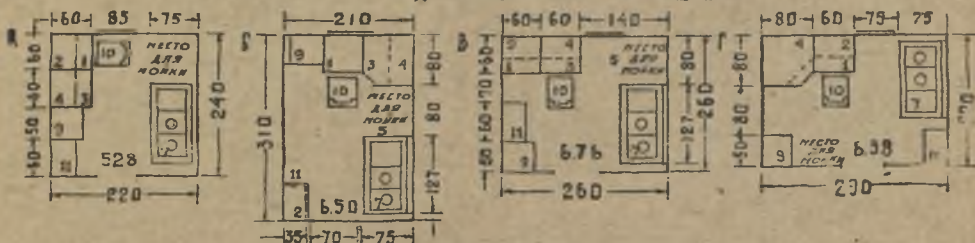
7 - ДРОВЯНАЯ ПЛИТА
8 - ПОЛКА для посуды
9 - ШКАФ для хозяйственных предметов
10 - ТАБУРЕТ-ЛЕСТНИЦА
11 - ОТОПИТЕЛЬНЫЕ ПРИБОРЫ
12 - МЕСТО для ДРОВА.

- 1-Шкафчик №1 устанавливается у наружной стены.
- 2 В случае расположения шкафчиков №1 и 3 под окном следует предусмотреть место на стенах для висячих шкафчиков №2 и 4, а также место для установки отопительных приборов.
- 3-Над угловым шкафчиком возможно подвешивать угловой или обычный шкафчик
- 4-Кухонные плиты показаны условно без обогревательных щитков

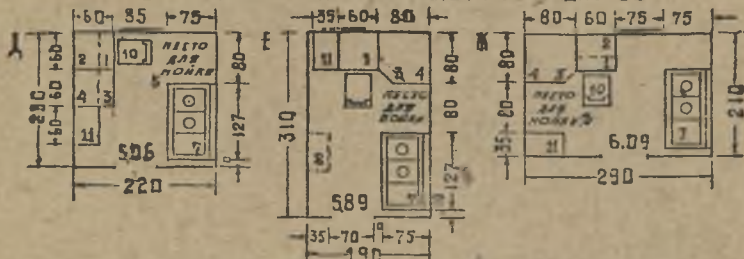
ЮХНЯ

ОБЫЧНЫЕ КУХНИ

ПРИ КВАРТИРЕ В 1 КОМНАТУ/НА 2-3 ЧЕЛ/
ДРОВЯНОМ ПЛЫТОМ БЕЗ ВОДОПРОВОДА И КАНАЛИЗАЦИИ
В РИМЕРНЫЕ ПЛАНИРОВКИ
И ШКАФЧИКАМИ ДЛЯ ХОЗЯЙСТВЕННЫХ ПРЕДМЕТОВ



БЕЗ ШКАФЧИКОВ ДЛЯ ХОЗЯЙСТВЕННЫХ ПРЕДМЕТОВ



УСЛОВНЫЕ ФАСАДЫ ОБОРУДОВАНИЯ КУХНИ
БЕЗ ШКАФУНКОВ ДЛЯ СТОЛОВОЙ ШКАФУНКАМИ ДЛЯ СТОЛОВОЙ
ПОСУДЫ ПОСУДЫ



- 1 ШКАФЧИК ДЛЯ ОВОЩЕЙ ИЛИ ХОЛОДИЛЬНИК
2 " " ПРОДУКТОВ
3 " " КУХОННОЙ ПОСУДЫ
4 " " "
5 МЕСТО ДЛЯ ПОЛКИ
6 ШКАФЧИК ДЛЯ СТОЛОВЫХ ПОСУД

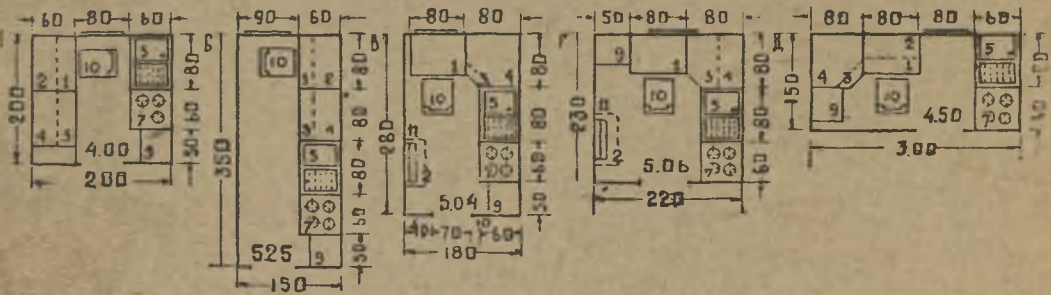
- 7- ПЛАНТА ДРОВАЯНАЯ С ВОДОГРЕЙНИОМ
КОРОБКОМ
8- ПОДКА ДЛЯ ПОСУДЫ
9- ШКАП ДЛЯ ХОЗЯЙСТВЕННЫХ ПРЕДПЕТОВ
10- ТАБУРЕТ ЛЕСТНИЦА
11- СКАМЬЯ ДЛЯ ВЕДЕР С ВОДОЙ СПЕЦИОМ ДЛЯ ДРОВ

- 1-Шкафчик №1 устанавливается у наружной стены.
2-В случае расположения шкафчиков №№ 1 и 3 над окном следует предусмотреть место на стенах для висячих шкафчиков №№ 2 и 4, а также место для установки отопительных приборов.
3-Над угловыми шкафчиками возможно подвешивать угловой или обычный шкафчик /см. табл. габаритов шкафчиков № 3.
4-Угловые плиты показаны условно без обогревательных шифков

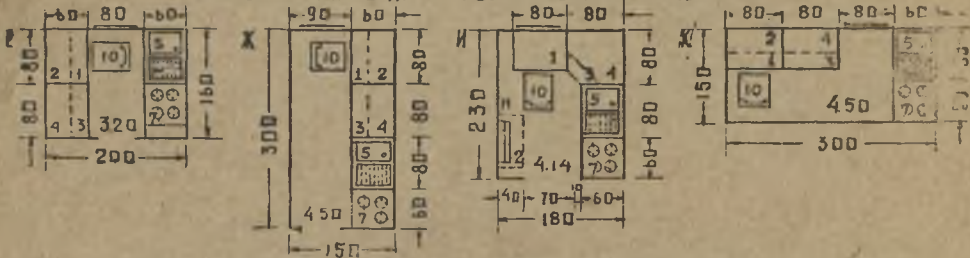
КУХНЯ

ОБЫЧНЫЕ КУХНИ.

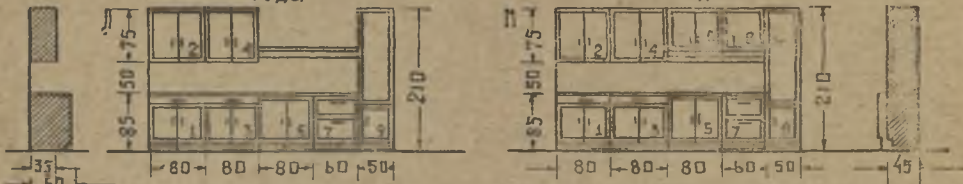
ПРИ КВАРТИРЕ В 2 КОМНАТЫ / НА 4 ЧЕЛ. /
С ГАЗОМ, ВОДОПРОВОДОМ И КАНАЛИЗАЦИЕЙ
ПРИМЕРНЫЕ ПЛАНИРОВКИ
[ШКАФЧИКАМИ ДЛЯ ХОЗЯЙСТВЕННЫХ ПРЕДМЕТОВ



БЕЗ ШКАФЧИКОВ ДЛЯ ХОЗЯЙСТВЕННЫХ ПРЕДМЕТОВ



УСЛОВНЫЕ ТАСАДЫ ОБОРУДОВАНИЯ КУХНИ
БЕЗ ШКАФЧИКОВ ДЛЯ СТОЛОВОЙ ПОСУДЫ [ШКАФЧИКАМИ ДЛЯ СТОЛОВОЙ ПОСУДЫ

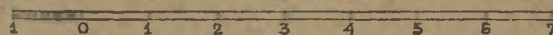


- 1- ШКАФЧИК ДЛЯ ОВОЩЕЙ ИЛИ ХОЛОДИЛЬНИК
2- ШКАФЧИК ДЛЯ ПРОДУКТОВ
3- ШКАФЧИК ДЛЯ КУХОНОЙ ПОСУДЫ
4- МОЙКА
5- ШКАФЧИК ДЛЯ СТОЛОВОЙ ПОСУДЫ

- 7- ПЛИТА ГАЗОВАЯ 4x КОНФОРОЧНАЯ
8- ШКАФЧИК ДЛЯ СТОЛОВОЙ ПОСУДЫ
9- ТРАПЕЦЕВЫЙ ШКАФЧИК
10- ОТОПИТЕЛЬНЫЕ ПРИБОРЫ

- 1- ШКАФЧИК №1 УСТАНАВЛИВАЕТСЯ У НАРУЖНОЙ СТЕНЫ.
2- В СЛУЧАЕ РАСПОЛОЖЕНИЯ ШКАФЧИКОВ №1 И 3 ПОД ОКНОМ, СЛЕДУЕТ ПРЕДУСМОТРЕТЬ МЕСТО НА СТЕНАХ ДЛЯ ВИСЯЧИХ ШКАФЧИКОВ №2 И 4, А ТАКЖЕ МЕСТО ДЛЯ УСТАНОВКИ ОТОПИТЕЛЬНЫХ ПРИБОРОВ.
3- НАД УГЛОВЫМ ШКАФЧИКОМ ВОЗМОЖНО УСТАНАВЛИВАТЬ УГЛОВОЙ ИЛИ ДВУХУГЛОВОЙ ШКАФЧИК / СМ. ТАБЛ. СВЕДИТЕЛЬСКИХ ШКАФЧИКОВ №3

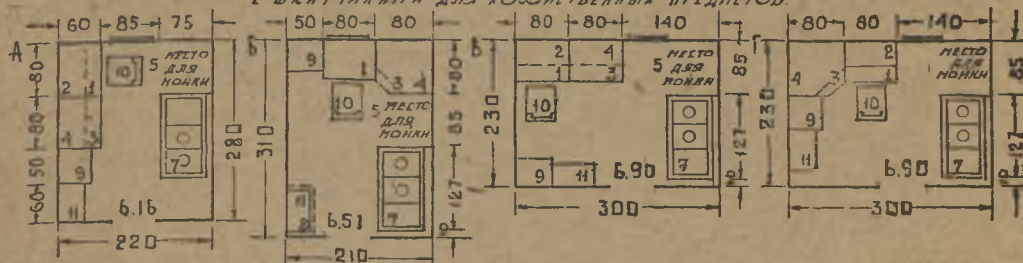
КУХНЯ



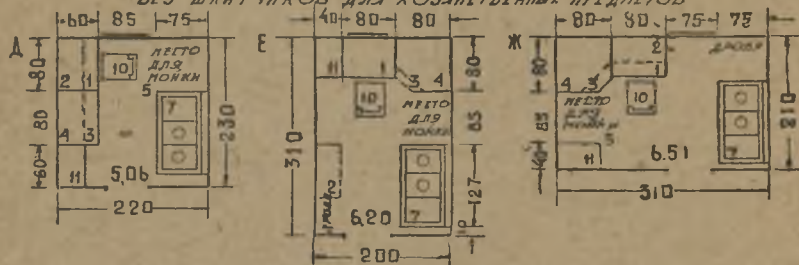
ОБЫЧНЫЕ КУХНИ

ПРИ КВАРТИРЕ В 2 КОМНАТЫ / НА 4-6 ЧЕЛ./
С ДРОВОЯНОЙ ПЛИТОЙ БЕЗ ВОДОПРОВОДА И КАНАЛИЗАЦИИ,
П Р И М Е Р Н Ы Е П Л А Н Ы Р О В К И.

[ШКАФЧИКАМИ ДЛЯ ХОЗЯЙСТВЕННЫХ ПРЕДМЕТОВ.



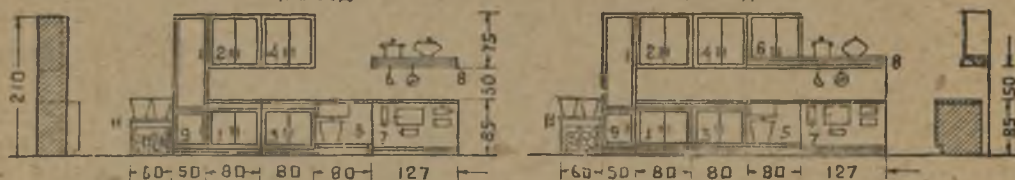
БЕЗ ШКАФЧКОВ ДЛЯ ХОЗЯЙСТВЕННЫХ ПРЕДМЕТОВ



УСЛОВНЫЕ ФАСАДЫ ОБОРУДОВАНИЯ КУХНИ

БЕЗ ШКАФЧИКА ДЛЯ СТОЛОВОЙ ПОСУДЫ

[ШКАФЧИКАМИ ДЛЯ СТОЛОВОЙ ПОСУДЫ

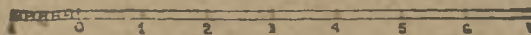


- 1 - Шкафчик для овощей или холодильника
- 2 - Шкафчик для продуктов
- 3 - Шкафчик для кухонной посуды
- 4 - Место для мойки
- 5 - Место для мойки
- 6 - Шкафчик для столовой посуды

- 7 - Плита дровяная с водогрейной коробкой
- 8 - Полка для посуды
- 9 - Шкаф для хозяйственных предметов
- 10 - Табурет-лестница
- 11 - Станция для ведер с водой и др.

- 1 - Шкафчик №1 устанавливается у наружной стены
- 2 - В случае расположения шкафчиков №№1 и 3 под окном следует предусмотреть место на стенах для висячих шкафчиков №№2 и 4, а также место для установки отопительных приборов
- 3 - Над угловым шкафчиком возможно устанавливать, угловой или плоский шкафчик /с фронт. габаритов шкафчиков №3/
- 4 - Кухонные плиты показаны условно без обогревательных щитков

IXXIIII



КУХНИ - ЧИЩИ

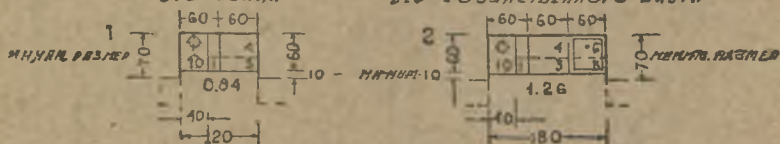
С ГАЗОМ, ВОДОПРОВОДОМ И КАНАЛИЗАЦИЕЙ

НА 2-3 ЧЕД

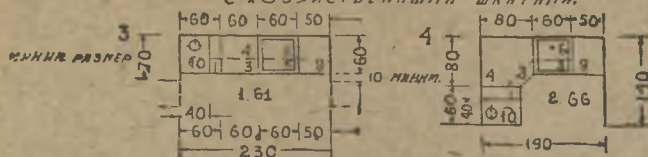
П Р И М Е Р Н Ы Е П Л А Н И Р О В К И

БЕЗ ПОЯСКИ

БЕЗ ХОЗЯЙСТВЕННОГО ШКАФА

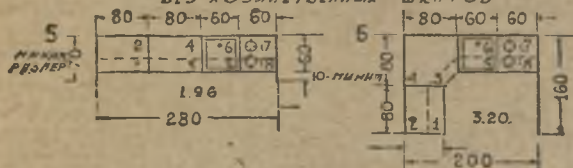


СХОЗЯИСТВЕННЫМИ ШКАФЯМИ.

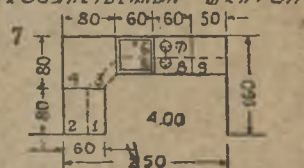


на 4-6 чел.

БЕЗ ХОЗЯЙСТВЕННЫХ ШКАФОВ

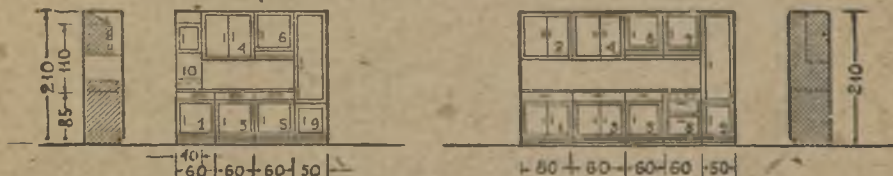


С ХОЗЯЙСТВЕННЫМ ШКАФОМ



УСЛОВНЫЕ ТЯГАДЫ ОБОРУДОВАНИЯ КУХОНЬ-НИШ
на 2-3 чел. на 4-6 чел.

НА 4-6 ЧЕЛ



- | | |
|--------------------------------------|---|
| 1 - ШКАФЫ ДЛЯ ОВОЩЕЙ ИЛИ ХОЛОДИЛЬНИК | 6 - ШКАФЫ ДЛЯ СТОЛОВОЙ КОМНАТЫ |
| 2 - " " " ПРОДУКТОВ | 7 - " " " " " " |
| 3 - " " " ВКУСНОЙ ВОДЫ | 8 - 4 - КОМФОРТОЧНАЯ ПЛЮТА |
| 4 - " " " " " " | 9 - ШКАФ ДЛЯ ХОЗЯЙСТВЕННЫХ ПРЕДМЕТОВ |
| 5 - КОМНА | 10 - 2-КОМФОРТОЧНАЯ НАСТОЯТЕЛЬНАЯ ПЛЮТА |

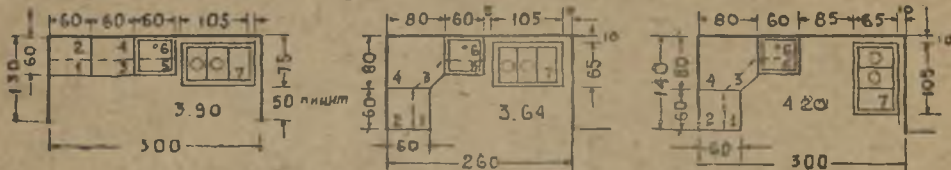
КУХНЯ

1 0 1 2 3 4 5 6 7

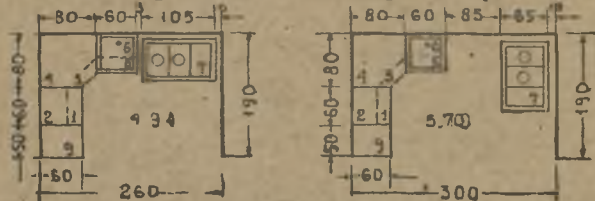
КУХНИ НИШИ

(ДРОВАЯНОЙ ПЛАТОЙ ВОДОПРОВОДОМ И КАНАЛИЗАЦИЕЙ
НА 2-3 ЧЕЛ.

ПРИМЕРНЫЕ ПЛАНИРОВКИ
БЕЗ ХОЗЯЙСТВЕННЫХ ШКАФОВ

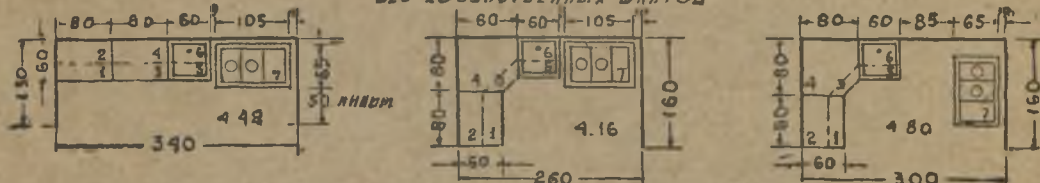


С ХОЗЯЙСТВЕННЫМИ ШКАФКАМИ.



НА 4-6 ЧЕЛ.

БЕЗ ХОЗЯЙСТВЕННЫХ ШКАФОВ



УГЛОВЫЕ ФАСАДЫ ОБОРУДОВАНИЯ КУХОНЬ-НИШ
НА 2-3 ЧЕЛ. НА 4-6 ЧЕЛ.



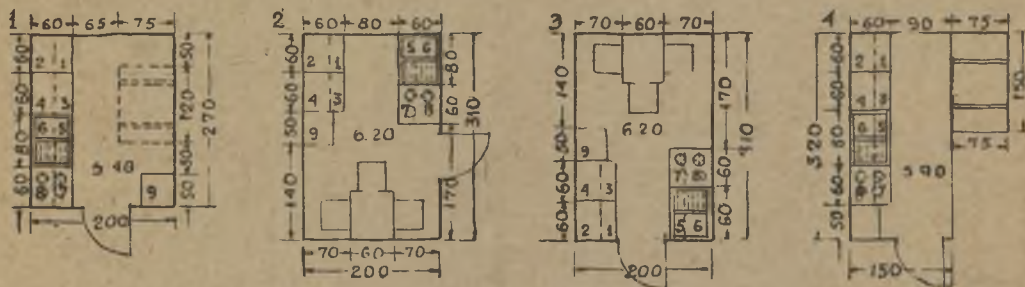
- 1 - ШКАФЧИК ДЛЯ ОВОЩЕЙ ИЛИ УЛОДЫЛЬНИК
- 2 - " " ПРОДУКТОВ
- 3 - " " КУХОННОЙ ПОРЧЕЛЫ
- 4 - " " " "
- 5 - КОЙКА

- 6 - ШКАФЧИК ДЛЯ СТОЛОВОЙ ПОСУДЫ
- 7 - ДРОВАЯНАЯ ПЛАТА
- 8 - ПОЛ
- 9 - ШКАФ ДЛЯ ХОЗЯЙСТВЕННЫХ ПРЕДМЕТОВ

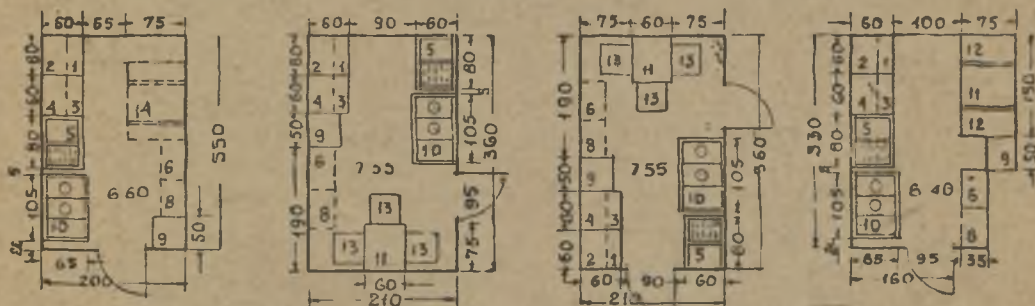
КУХНЯ

КУХНЯ СТОЛОВАЯ
ПРИ КВАРТИРЕ В 1 КОМНАТУ/НА 2-3 ЧЕЛ/
С ГАЗОМ ВОДОПРОВОДОМ И КАНАЛИЗАЦИЕЙ

ПРИМЕРНЫЕ ПЛАНИРОВКИ
С ШКАФЧИКАМИ ДЛЯ ХОЗЯЙСТВЕННЫХ ПРЕДМЕТОВ



С ДРОВАНОЙ ПЛИТОЙ ВОДОПРОВОДОМ И КАНАЛИЗАЦИЕЙ



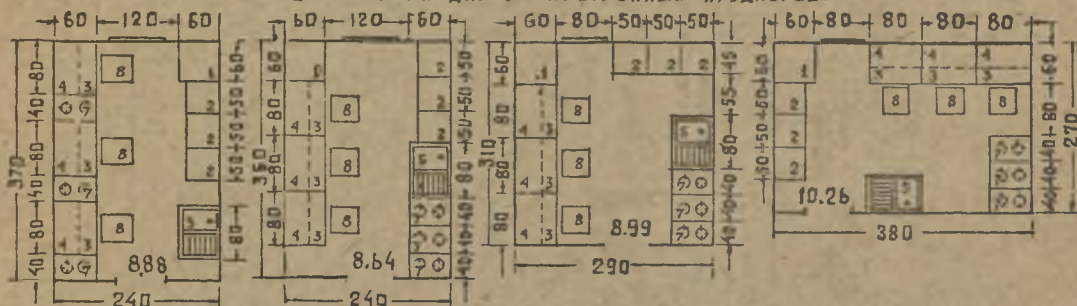
- 1 Шкафчик для овощей или холодильника
- 2 " " для продуктов
- 3 " " для кухонной посуды
- 4 Пойла
- 5 Шкафчик для столовой посуды
- 6 Газовая плита
- 7 Шкафчик для посуды

- 8 Шкафчик для столовой посуды
- 9 " " для хозяйственных предметов
- 10- Дровяная плита
- 11- Обеденный стол
- 12- Стулья
- 13- Табуреты
- 14- Складывающиеся обеденный стол и скамья

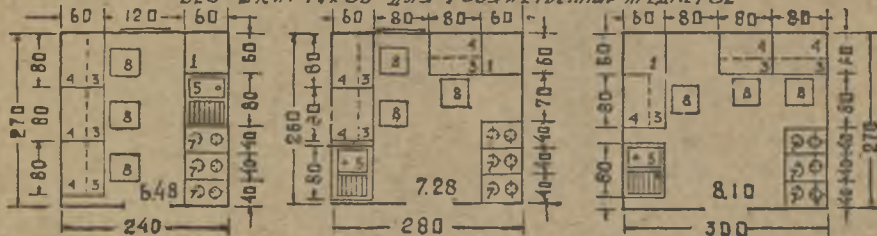
1 Условные фасады оборудования обычных кухонь см. табл. № 24 и 25

КУХНЯ

КОММУНАЛЬНЫЕ КУХНИ
 для квартиры в 3 комнаты на 3 семьи / 12 человек /
 с газом, водопроводом и канализацией
 ПРИМЕРНЫЕ ПЛАНИРОВКИ
 ШКАФЧИКОВ для хозяйственных предметов



БЕЗ ШКАФЧИКОВ для хозяйственных предметов



УСЛОВНЫЙ ФАСАД ОБОРУДОВАНИЯ КУХНИ



- 1 - Шкафчик для овощей или холодильника
 2 - Шкафчик для хозяйственных предметов
 3 - Шкафчик для посуды-рабочий стол
 4 - Шкафчик для кухонной посуды

- 5 - Мойка
 6 - Полка
 7 - Рабочая плита на 2 конфорки
 8 - Табурет

- 1 - Шкаф №1 устанавливается у наружной стены
 2 - В случае расположения шкафчиков №3 над окном следует предусмотреть место на стене для висячих шкафчиков №4

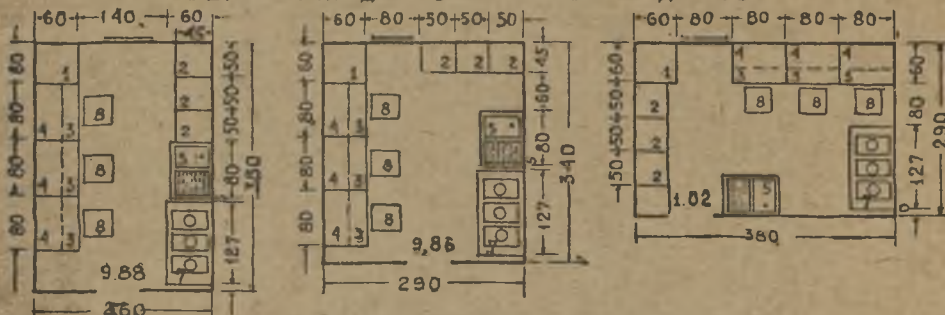
КУХНЯ

КОММУНАЛЬНЫЕ КУХНИ

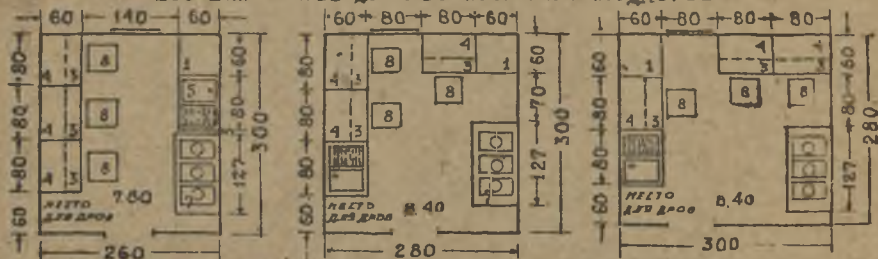
ПРИ КВАРТИРЕ В 3 КОМНАТЫ НА 3 СЕМЬИ / 12 ЧЕЛОВЕК /
С ДРОВАНОЙ ПЛИТОЙ, ВОДОПРОВОДОМ И КАНАЛИЗАЦИЕЙ

ПРИМЕРНЫЕ ПЛАНИРОВКИ

С ШКАФЧИКАМИ ДЛЯ ХОЗЯЙСТВЕННЫХ ПРЕДМЕТОВ



БЕЗ ШКАФЧИКОВ ДЛЯ ХОЗЯЙСТВЕННЫХ ПРЕДМЕТОВ



УСЛОВНЫЙ ФАСАД ОБОРУДОВАНИЯ КУХНИ



- | | |
|---|-------------------------------|
| 1 - Шкафчик для овощей или холодильника | 5 - Мойка |
| 2 - Шкафчик для хозяйственных предметов | 6 - Полка |
| 3 - " для кухонной посуды, посуды | 7 - Дровяная плита на 3 топки |
| 4 - " для кухонной посуды | 8 - Табурет |

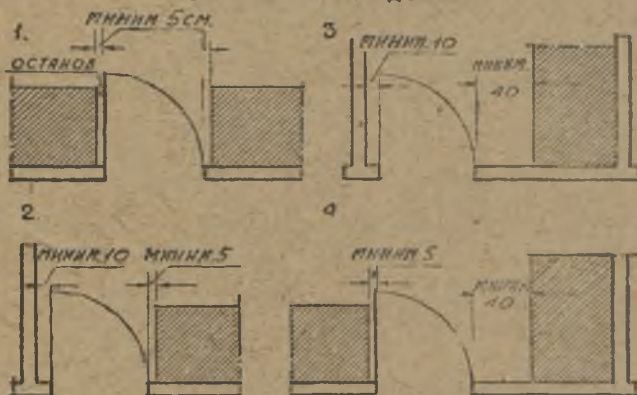
1-Шкаф №1 устанавливается у наружной стены.
2-В случае расположения шкафчиков №3 под окном следует предусмотреть место на стене для висячих шкафчиков №4

КУХНЯ

М 1 0 1 2 3 М

РАСПОЛОЖЕНИЕ ОКОН, ДВЕРЕЙ И ОБОРУДОВАНИЯ

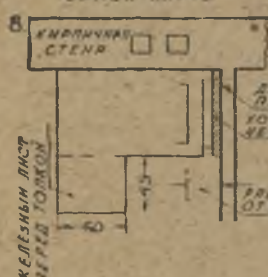
РАСПОЛОЖЕНИЕ ДВЕРЕЙ



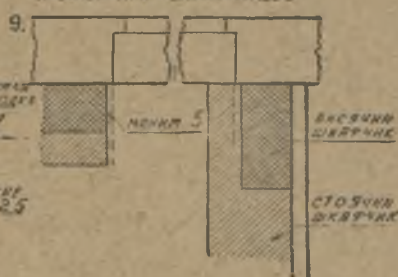
РАСПОЛОЖЕНИЕ ОКНА, ШКАФЧИКОВ И ОТОПИТЕЛЬНЫХ ПРИБОРОВ



РАСПОЛОЖЕНИЕ ДВЕРЕЙ И ПЛИТЫ



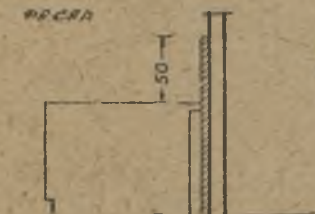
РАСПОЛОЖЕНИЕ ОКНА И ВИСЯЩИХ ШКАФЧИКОВ



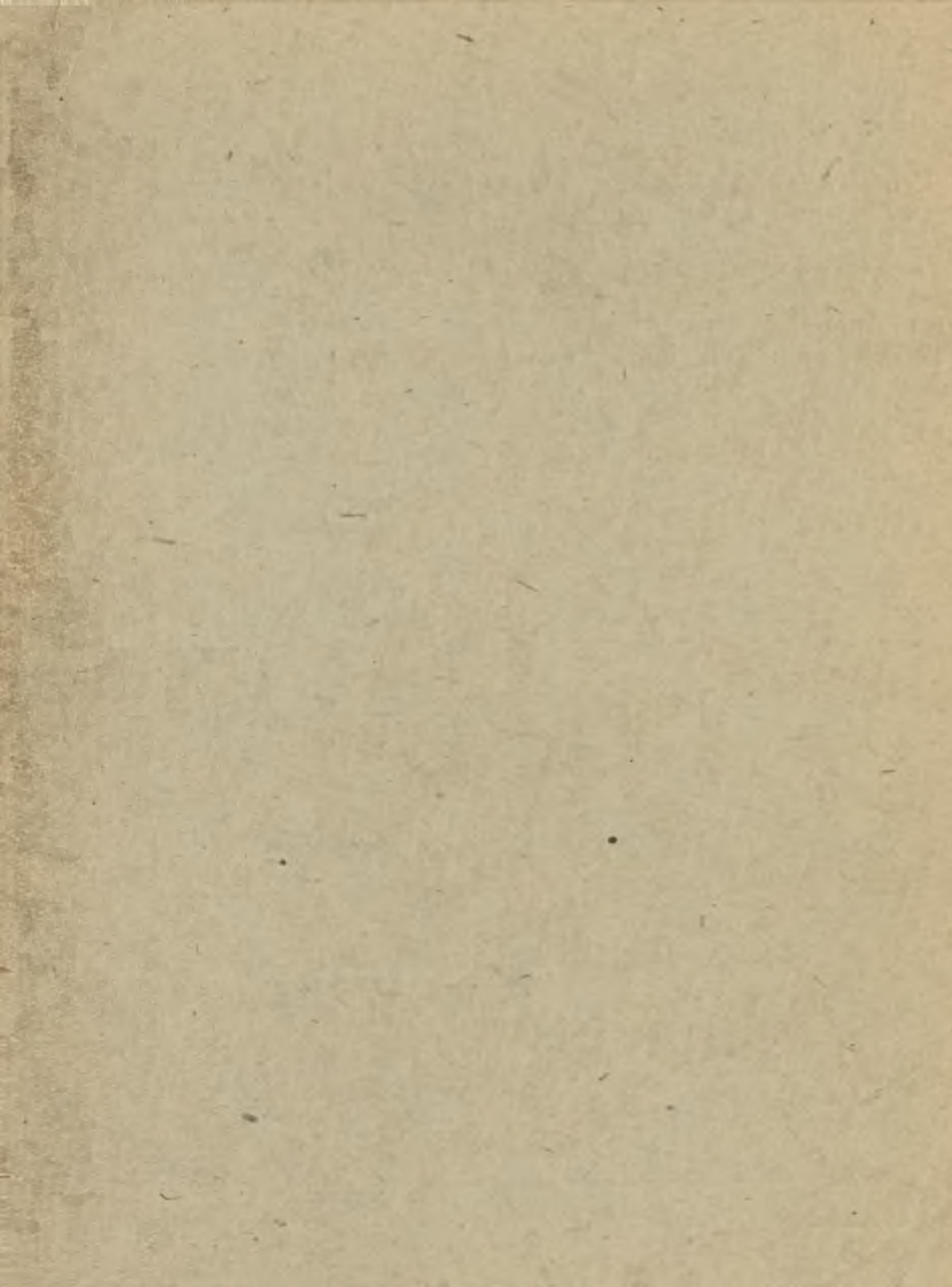
7. ФАСЯД



ФАСАД



1 При открывании дверей из кухни наружу, расстояние от дверей до оборудования /запечки/ должно быть не менее 5 см



18
9 63

ОБЯЗАТЕЛЬНЫЙ
ОБЪЕМЛЯР

6 руб.